

Gofika på stormköket

För scoutordföranden Karin Wester hör stormköket till basutrustningen. Amerikanska pannkakor är en favorit.

TEXT Ulrica Ambjörn ILLUSTRATION Fernando Medina

Stormköket utsågs till Årets julklapp av Handelns utredningsinstitut, HUI, 2020. För en scout tillhör stormköket grundutrustningen.

– Vi tränar mycket på att laga mat på stormkök med våra scouter. Det är lätt att bära med sig och ett smidigt sätt att laga mat på hajken och utflykter, säger Karin Wester, ordförande i Nykterhetsrörelsens scoutförbund, NSF.

Så stormköket var ett bra val av HUI?

– Absolut, det passar oss jättebra! Under pandemin har det ju blivit mycket friluftsliv för människor. I Sverige har vi en natur att glädjas över, och dessutom allemansrätten som gör den tillgänglig för alla.

Hela Karin Westers familj är scouter och vana att laga mat på stormkök.

– Något som många inte tänker på är att man kan baka på stormkök, säger hon.

En favorit i familjen är amerikanska pannkakor.

– Det är lätt att lyxa till med amerikanska pannkakor till frukost även när man är ute i naturen.

AMERIKANSKA PANNKAKOR

För stunder när extra energi krävs.

Ingredienser
2,5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 msk socker
1 krm salt
1 ägg/1msk äggpulver
2,5 dl mjölk
2 msk flytande smör/margarin

► Blanda ihop det torra hemma i en 1-litersflaska (pantflaska), häll i mjölk och smör och skaka flaskan ordentligt. Häll ut i stekpannan som plättar.

► Ska man ha pannkakor till fika på utflykten kan man blanda ihop smeten hemma och stoppa i ryggsäcken, ta upp och skaka flaskan rejält och häll ut i stekpannan som plättar.

SOCKERKAKA

Gör en vanlig sockerkakssmet.

Ingredienser

2 ägg
2 dl strösocker
3 dl vetemjöl
1,5 tsk bakpulver
0,5 tsk vaniljsocker
50 g smör
1 dl mjölk

Du behöver också små (barn) sockerkaksformar.

► Tänd stormköket och använd sparlågan/låg gas så att det inte blir för stora lågor. Lägg några mynt i botten av stekpannan (locket) som distans, ställ sockerkaksformen på dem och sätt pannan över lågan på stormköket. Lägg över kastrullen som lock.

► Baka kakan i "ugnen" i 15–25 min. Kolla då och då så att den inte blir bränd!



Foto: Caroline Spångberg

Karin Wester