



Patruljedrift - Mat

PATRULJENUMMER

TOTAL POENGSUM

Patruljenavn: _____

Gruppe: _____

Forbund: _____

Krets: _____

Bedømt av: _____

Mobil: _____

Oppgaven gjennomføres på eget patruljeområdet. Er det noen av patruljemedlemmene som må på do e.l. så si ifra til dommer/vakt.

Tillatte hjelpemidler: Krydder (feks. salt, pepper, sukker og annet tørket krydder), smør, patruljens kjøkkenutstyr, ikke tillatt med mer enn tre bluss pr patrulje, utstyr for å sikre god hygiene (tørkepapir) og håndhygiene (såpe, håndkle, desinfeksjonsmiddel).



SITUASJON

Patruljen er på tur og dere har mistet alt av dagens middagsmat i forbindelse med en elvekryssing for 2 timer siden. Heldigvis er det 2 av speiderne som har med seg fiskeutstyr. Dette bruker dere til å fange fisk.

Underveis passerte dere en bondegård hvor dere møtte en vennlig bonde og kona hans. Etter å ha hørt på historien om elvekryssingen og marsjen deres, bestemte de seg for at dere skulle få med ingredienser til en skikkelig middag, som «et plaster på såret» etter en litt prøvsom dag.

Du som Peff er ansvarlig for at patruljen din får i seg mat på tur. Mat er en viktig kilde til næring, godt humør, trivsel og samhold, hvis måltidet gjøres riktig. Alle har vi hørt at «maten smaker mye bedre på tur eller ute i naturen». Dette er påstander som mange kan si seg enig i, men det hender at vi er på tur og etter en lang marsj er vi så slitne at vi ikke har lyst på mat. Da er det spesielt viktig at Peffen graver dypt i seg selv og får motivert patruljen til å lage et måltid som ser appetittlig ut, som gir mye næring og som smaker godt. Til alt hell hadde Assen krydderposen i en sidelomme på buksa. Den inneholder salt, pepper, sukker og tørket krydder. Smørpakken lå i en annen sekk, som overlevde.

OPPDRAG

Patruljen skal lage et godt måltid med inntil tre retter, av de råvarene som stilles til rådighet. Det er viktig at patruljen vektlegger: planlegging av måltidet og rettene, hygiene, ernæring, ryddighet. Alt skal lages fra bunnen av med de råvarer som er utdelt, vann og det som overlevde elvekryssingen, det er ikke lov å bruke andre ingredienser.

ADMINISTRASJON OG FORSYNINGSTJENESTE

Patruljen får seg selv som arbeidstokk. Den bruker sine eget kokeapparat, maks 3 bluss som arbeidsstasjon, samt 1 kotelett pr 3 pers, ½ fisk eller ca 200 gr pr pers, fløte, blomkål, gulrot, poteter, løk etc, og ingredienser til dessert feks. eple. Vann er lov. Smør til steking og krydder har patruljen selv. Kjøtt og fisk skal varmebehandles. Patruljen har 2,5 timer til disposisjon. Dette inkluderer opprydding og oppvask.

LEDELSE/SAMBAND

Dommer er sjef om det er tvil om reglene. Hoveddommer sitter i sekretariatet.

Dommerne skal ta bilde av hver rett som patruljen lager.

Alle får utdelt en eske med oppdrag og råvarer. Denne eskes skal transporteres tilbake til patrulje området før oppgaven starter.

Ingen skal kikke oppi esken før signalet til start er gitt. Juks medfører null poeng på matoppgaven i sin helhet.