

Christers steinalderbrød

Sted: Bålplassen

Årstid: Hele året

Utstyr: Sammalt rug grov, sammalt hvete fin, litt sjøvann, flate steiner eller stekehelle, smør og brunost eller varme blåbær

Gjennomføring: Etter en lang istid var alt liv drept og plantelivet måtte bygges opp ved spredning av sporer og frø fra områder som ikke hadde vært isdekket. Det kunne ta lang tid, og plantene måtte ta vinden, fugler, dyr og kanskje også mennesker til hjelp for å frakte nytt liv til steril grunn. Brød kom derfor på menyen først i nyere steinalder.

Bland 1 del sammalt rug grov og 1 del sammalt hvete fin. Tilsett litt sjøvann. Lag en tørr deig. Del opp i flate kaker som du steiker på varme steiner i bålet eller på stekehelle. Server med smør og brunost, eller varme blåbær.