



Sécurité et hygiène



Faire la cuisine

Des conseils, quelques règles d'or : parce que lorsqu'on est nombreux, dans des locaux parfois étroits ou en plein air, un accident est vite arrivé. Brûlure ou intoxication, c'est évitable !!!

La conservation des aliments

Quelques gestes élémentaires te permettront de bien conserver tes aliments et d'éviter de gaspiller l'argent de la patrouille en les laissant se dégrader.

- Tout d'abord, lorsque tu fais tes courses, veille à acheter des fruits et des légumes bien frais et pas trop mûrs.
- Surveille aussi la date limite de consommation indiquée sur tous les emballages.
- De retour au camp, range directement les produits à l'ombre, dans un endroit frais et aéré, à l'abri de l'humidité.
- Enferme les vivres dans des sacs en plastique.
- Laisse les fruits et légumes dans des caissons en bois.
- Dans la mesure du possible, surtout si tu es dans une prairie, stocke tes aliments en hauteur pour qu'ils ne soient pas la proie des rongeurs.



Un frigidaire de campagne

Il est formé par un cylindre en tissu (au moins 50 % de coton) noué par-dessous pour empêcher les insectes d'entrer, et dont la partie supérieure trempe dans une bassine remplie d'eau salée.

Par capillarité, tout le cylindre de tissu est imbibé d'eau et l'évaporation stimulée par le sel permet de garder le frigidaire au frais.

Quatre cordes passant à travers des trous percés dans la partie

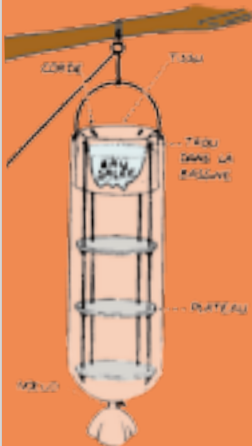
supérieure de la bassine supportent des planches rondes sur lesquelles on pose les aliments à conserver. Ces produits sont enveloppés de papier aluminium pour être maintenus plus au frais.

Attention : le beurre, les laitages, le fromage ne doivent pas être gardés plus de 48 heures. On ne doit pas conserver de viande dans ce frigidaire.

L'usage du frigo classique

Si tu as un frigo, tu mettras les produits qui ont le plus besoin de froid en haut : les viandes et les produits laitiers. Les fruits et légumes se rangeront dans la partie moins froide, en bas. Essaie de toujours y garder un peu de matière grasse pour tes cuissons (beurre ou margarine).

Si tu n'as pas de vrai frigo, évite cependant d'acheter ta viande un jour à l'avance ; avec la chaleur, elle risque de se sauver avant que tu ne l'aies mangée...



L'hygiène à la cuisine

Ici encore, quelques règles simples éviteront une intoxication générale de ta patrouille :

- Lave-toi les mains au savon avant toute manipulation de nourriture.
- N'utilise que de la vaisselle propre et ne la mélange pas avec la sale, nettoie correctement la table avant toute préparation, rince les évier tous les jours.
- Ne laisse pas d'aliments déballés : couvre-les ou mets-les dans un récipient hermétique.
- Si une boîte de conserve est ouverte, conserve son contenu dans un autre récipient.
- Ne dépose aucun aliment par terre.
- Goûte les plats avec une cuillère ou une fourchette propre, lavée après chaque usage (on ne goûte jamais avec les doigts, même si c'est bien plus marrant !).
- Si tu fumes, abstiens-toi en cuisine.
- Evacue tous les déchets et les poubelles (utilise des sacs qui ferment bien et évite de les abandonner à ceux qui te suivront).
- Lave régulièrement les essuie-vaisselles et les éponges à l'eau bouillante et Javel.

La sécurité pendant la cuisine

- Ne laisse jamais dépasser la poignée des casseroles à l'extérieur de ta cuisinière ou de ton feu... quelqu'un risque de les accrocher.
- Ne dépose pas de récipient bouillant par terre, il se trouverait toujours quelqu'un pour shooter dedans...
- Lorsque tu transportes un récipient chaud, avvertis de ton passage et n'hésite pas à crier « chaud devant ».
- Si tu cuisines sur feu, prends garde aux flammes qui pourraient atteindre tes vêtements. Evite les trainings en Nylon car ils collent à la peau en cas de trop forte chaleur, bonjour l'angoisse pour les décoller. Méfie-toi aussi des poignées brûlantes des casseroles.
- Si ta patrouille fait un feu sur table, vérifie qu'il soit bien stable et pas trop haut (chacun doit pouvoir voir dans la casserole sans se mettre sur la pointe des pieds).