



Fiche intendance n° 4



## LA MARMITE NORVEGIENNE

### BUT

Confectionner un thermos soi-même et principalement avec des matériaux de récupération (bouchons de liège, copeaux de bois, sciure, journaux, etc.)  
Garder des aliments au chaud grâce à ce thermos.

### CARACTERISTIQUES

Sections concernées : Toutes (même si ça a plus de sens avec les plus grands)

Nombre d'animateurs nécessaires : 1-2

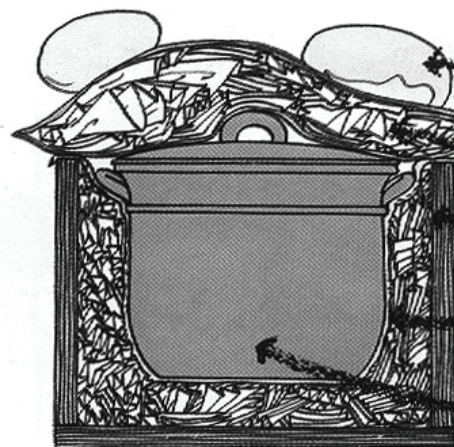
Nombre de participants (min.-max.) : 2-6

Durée : 30 minutes

### DEROULEMENT

- Fabriquer une caisse bien isolée avec des vieilles caisses à vin ou autres caisses en bois de récup'.
- Rassembler deux caisses en ôtant un côté. Laisser une ouverture sur le dessus de la caisse.
- Colmater les différentes brèches éventuelles avec de la boue (ou du mastic, mais c'est moins écologique).

### MARMITE NORVÉGIENNE



Cailloux.

Coussin de papier.

Caisse en bois.

Papier froissé.

Marmite.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laisser sécher quelques instants.</li> <li>- Mettre les matériaux isolants à l'intérieur de la boîte (paille, bouchons de liège, sciures, copeaux de bois, journaux etc.).</li> <li>- Glisser la casserole avec le plat chaud à l'intérieur de la boîte.</li> <li>- Recouvrir d'isolant et en glisser tout autour de la casserole.</li> <li>- Recouvrir la boîte avec le coussin fait en toile de jute et fourré d'isolant.</li> <li>- Recouvrir le coussin de pierres.</li> </ul>
<b>MATERIEL NECESSAIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caisses à vin, bouchons, copeaux, paille, sciure.</li> <li>- Toile de jute, pierres.</li> </ul>
<b>VARIATIONS POSSIBLES</b>	<p>On peut creuser un trou dans le sol plutôt que fabriquer une boîte.</p>