



Fiche intendance n° 2

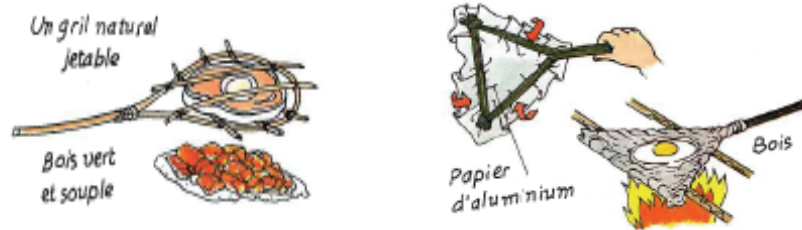


CUISINER SANS CASSEROLES ? C'est possible

BUT	Fabriquer des ustensiles de cuisine à partir d'éléments naturels
CARACTERISTIQUES	
Sections concernées :	Louveteaux, Eclaireurs et Pionniers
Nombre d'animateurs nécessaires :	Chez les loups : au moins un animateur pour 5-6 loups Autres sections : pas nécessaire
Nombre de participants (min.-max.)	-
Durée :	-
DEROULEMENT	A partir du bois La traditionnelle pique : <ul style="list-style-type: none">- Choisir une branche de bois vert (assez longue pour ne pas se brûler les doigts en la tenant au-dessus des braises, pas trop fine pour éviter qu'elle ne plie trop sous le poids).- Enlever l'écorce à l'aide d'un canif, faire une pique à l'extrémité.- Graisser (ou pas) soigneusement la baguette avant d'enfiler les aliments. On peut y planter une saucisse ou enrouler la pâte du pain trappeur autour.- Tenir la baguette au-dessus des braises et attendre patiemment la cuisson des aliments.- Le must : trouver une branche en Y, la planter non loin du feu et y poser la pique. Cuisson à la broche : <ul style="list-style-type: none">- Même démarche mais avec une branche plus épaisse et plus longue- Planter de part et d'autre du feu, deux grosses branches fourchues pour y déposer la baguette.

Grille :

- Choisir une branche souple et fourchue
- Ramener la dent de fourche la plus longue vers le manche et créer une ligature à cet endroit
- Ajouter de petites branchettes entrelacées transversalement dans la raquette obtenue.
- L'option avec alu n'est pas géniale si on veut faire attention à l'écologie...



Avec de la pierre

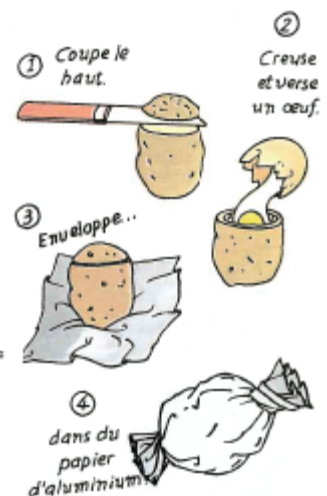
Cuisson à la pierre :

- Choisir une grosse pierre plate, bien la nettoyer ☺
- La chauffer près du feu vif (mais en dehors) pendant au moins 30 minutes. (But : la réchauffer avant de la mettre dans le feu pour éviter qu'elle éclate)
- La poser sur les braises et y faire cuire toutes sortes de choses (œufs, fins morceaux de viandes), à la manière d'une pierrade.

Attention au risque d'éclatement !

A partir de fruits ou de légumes

- Une carotte creusée
- La pomme de terre creusée
- Une orange dont on coupe un chapeau et qu'on vide : casserole pour œuf ou chocolat à faire cuire
- Cuire ton œuf dans un oignon préalablement évidé
- On peut aussi utiliser des coquilles de moule, comme des couverts
- NB : l'alu n'est pas indispensable, le récipient pouvant lentement brûler, on ne le mange pas.



	<p>A partir d'argile ou de terre glaise</p> <p>On peut aussi utiliser de l'argile (ou de la terre glaise en général). On en trouve assez facilement. En effet, il n'y a, au sens propre, qu'à se baisser pour en ramasser. (En forêt, il faut creuser un peu pour en trouver, l'humus n'est pas approprié).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il suffit d'envelopper l'aliment (poulet, œuf, poisson) à cuire d'une gangue raisonnablement épaisse de terre humide. - Déposer la boule de terre ainsi obtenue sur un lit de braises, - La recouvrir d'un tas de braises sur lequel on continuera d'entretenir le feu. Lorsque la glaise sera transformée en terre cuite, on cassera la gangue pour en retirer l'aliment cuit à point. <p>Cette méthode se révèle assez efficace pour la cuisson de la volaille et du poisson, qu'il n'y a pas besoin de plumer ou d'écailler !! En effet, s'ils cuisent avec plumes ou écailles, celles-ci resteront prises dans la terre, et en brisant la gangue, elles partiront avec. Précieux gain de temps pour les trappeurs pressés...</p>
<p>MATERIEL NECESSAIRE</p>	<p>Un bon canif Sa gamelle (au cas où ça foire) Des aliments pour la cuisine (cf. fiche cuisine trappeur)</p>
<p>DAVANTAGE D'INFORMATIONS</p>	<p>http://www.scouts67.be/nouveau/index_trap.php Copains des bois http://www.latoilescoute.net/echanger/bien_manger/cuisine_trappeur/ http://www.alimentarium.ch/fr/Petits-Paquets.asp</p>