

# Festin sur le feu

## CAMP DE LA FLEUR ROUGE Plein air



### L'aventure :

Du feu, un festin, des folies et du fun! Essayez cette nouvelle façon amusante et sécuritaire de cuisiner sur un feu en plein air.

Choisissez votre viande et vos légumes préférés. Assurez-vous de choisir des légumes qui sont délicieux une fois qu'ils sont cuits!

Avec l'aide de vos animateurs, préparez votre viande et vos légumes. Mettez une sélection d'aliments à la disposition des membres de votre tanière.

Graissez du papier d'aluminium avec une huile à cuisson, du beurre ou de la margarine. Placez de la viande et des

légumes sur le papier d'aluminium et ajoutez du sel, du poivre et des épices au goût.

Emballez bien votre repas et placez-le directement sur le charbon de bois de votre feu de camp ou sur une grille. Pendant la cuisson, retournez-le une fois et laissez-le cuire un peu plus longtemps (le temps de cuisson varie selon ce qu'il y a dans la papillote et la chaleur de votre feu). Puis retirez la papillote du feu, laissez-la refroidir quelques minutes, ouvrez-la et versez-en le contenu dans une assiette ou un bol. Le souper est servi!



### Conseils de sécurité :

- Évitez de vous tirer autour du feu. Avec tous les membres de votre tanière qui cuisinent en même temps, c'est une bonne idée de ralentir et de bien communiquer quand vous déplacez les papillotes.
- Vos papillotes seront brûlantes, alors pensez à une façon de les manipuler sans vous brûler. De quoi aurez-vous besoin? Au besoin, demandez à vos animateurs de vous aider.
- Gardez les légumes loin de la viande. La viande crue peut vous rendre malade, alors elle devrait être séparée des légumes jusqu'au moment de la cuisson. Comment ferez-vous pour vous assurer qu'ils n'entrent pas en contact? Comment savoir si votre viande est bien cuite?
- Souvenez-vous de suivre les consignes de vos animateurs lorsque vous utilisez des couteaux.

### Planification :

- Quelles viandes et quels légumes voulez-vous préparer?
- À quel endroit et à quel moment voulez-vous préparer vos repas en papillote?
- Comment allez-vous vous procurer les ingrédients? De quoi d'autre avez-vous besoin pour cette aventure?
- Tout le monde s'est-il entendu sur les détails?

### Action :

- Préparez un délicieux repas sur un feu de camp et savourez-le!

### Révision :

- Qu'avez-vous appris de nouveau?
- Votre repas en papillote était-il bon?
- Comment votre tanière a-t-elle fait équipe pour cette aventure?
- Avez-vous fait preuve de créativité?
- Que feriez-vous différemment, la prochaine fois?
- Quelle autre activité pourriez-vous réaliser grâce aux compétences que vous venez d'acquérir?

### Ressources en ligne :

- Sans trace
- La cuisson en papillote
- Le souper du vagabond (en anglais)