



# La malle intendance



## Faire la cuisine

Voici une liste de ce qui est utile pour équiper votre intendance de patrouille. Vous ne partez sans doute pas de rien, mais il reste important de mettre à jour, d'entretenir et de compléter la malle, avant le camp !



### Le contenu de base de la malle

#### Pour boire et manger

- 10 assiettes
- 10 bols
- 10 gobelets
- 10 ensembles de couverts
- 2 grandes cruches pour l'eau
- 4 plats, en aluminium par exemple (préparation, service, salade...)

Le nombre 10 permet de compter facilement lors de l'inventaire et offre une réserve en cas d'invitation à votre table.

Choisissez du matériel solide : mieux vaut du plastique souple, qui risque moins de casser.

#### Pour cuisiner

##### Les instruments

- 3 poêles et 3 casseroles (avec couvercle)
- 1 grande passoire
- 1 louche
- 1 pelle à poisson
- 1 écumoire
- 2 spatules en bois
- 2 cuillères en bois
- 1 fouet
- 1 ouvre-boîtes... de qualité
- 3 épilateurs économiques
- 1 râpe pour des crudités (il en existe avec une boîte pour recueillir les légumes rapés)
- des allumettes (protégées dans une petite boîte en plastique)



Attention : les poêles de type TEFAL, une fois endommagées, doivent être éliminées ; les écailles de leur revêtement sont nocives. N'hésitez pas à investir régulièrement pour avoir des poêles fiables, qui n'attachent pas !

#### Quelle matière grasse ?

L'huile d'olive ne fond pas au soleil et semble conseillée par les diététiciens. Pour la cuisson, vous en trouverez à faible coût.





## Pour donner du goût

Dans une boîte bien hermétique, tes épices de base : sel (dans un bocal), poivre, herbes de Provence, thym, laurier, noix de muscade, paprika, épices spéciales ; en fonction de vos menus ou vos goûts, vous pouvez choisir quelques autres épices : curry, paprika, épices pour poulet, épices orientales...

Pour donner du goût aux légumes verts ou aux féculents : des cubes de bouillon (degraissés, par exemple). Attention, ils contiennent souvent du sel : ne pas ajouter du sel en plus des cubes ; il est plus facile d'en ajouter que d'en enlever !

Pour les vinaigrettes : huile, vinaigre, moutarde.

## Pour la vaisselle et le rangement

2 bassines en plastique suffisamment larges pour une vaisselle de groupe

- quelques boîtes en plastique pour conserver les restes
- du papier aluminium ou du film alimentaire
- 3 rouleaux de papier essuie-tout
- 1 rouleau de sacs poubelles (50 l)
- du détergent vaisselle respectueux de l'environnement
- 1 brosse à vaisselle
- 1 éponge à vaisselle
- des tampons à récurer
- 10 essuie-vaisselles

### Astuces

Sur le feu, les casseroles deviennent vite noires. Enduis leur extérieur de savon noir, que tu trouves au rayon « droguerie » de tout magasin. A chaque vaisselle, tu le retires entièrement et tes casseroles n'auront jamais le fond noirci.

Avant de partir, marque tout le matériel de ta patrouille d'un trait de couleur, cela t'évitera de le mélanger avec celui des autres patrouilles.

## Les conditions de survie de la malle : tout au sec et trié

Réunir ou acheter du matériel, ce n'est pas très compliqué.

Par contre, d'une utilisation à l'autre, l'entretenir avec soin, c'est autre chose !

1. La malle doit être absolument propre au départ ; si nécessaire, repeindre ses faces intérieures, avec de l'émail (après avoir frotté toute tâche de rouille).
2. Ensuite, chaque objet déposé doit être parfaitement sec.
3. Pour que la malle reste en ordre, il faut prévoir des subdivisions mobiles : une grande boîte pour les couverts, une autre pour les ustensiles, une pour les épices, une pour les gobelets... Sinon, tout se mélange, tout est retourné ou sali à chaque utilisation !

