

**Extrait de « l'Équipée
Louveteaux (8-11 ans) » Voici
pour toi Louveteau 1 rappel
permis couteau et une recette
pour marmiton. Merci à
Écureuil pour la mise en
œuvre des badges!**

Dossier

Permis Couteau



BADGE LOUVETEAUX



BADGE ECLES



Permis
Couteau

CONSIGNES DE BASE :

- J'ai un couteau à bout rond
- La longueur de sa lame ne dépasse pas la largeur de la paume de ma main
- Mon couteau est entretenu
- En dehors des temps d'utilisation, je range mon couteau dans son étui ou dans une poche fermée de mon sac

RÈGLES D'UTILISATION DU COUTEAU :

- Je suis dans la zone définie par un responsable.
- Je respecte la distance de sécurité et je stoppe mes gestes si besoin (moins de 2 mètres).
- Je suis assis quand je taille.
- Je ne taille pas un bout de bois sur ma cuisse.
- Je n'oublie pas de mettre la sécurité en tournant la virole.
- Je fais aller la lame vers l'extérieur, vers le sol et non vers moi.
- Je ferme mon couteau entre chaque utilisation, avant de me déplacer ou de le donner à quelqu'un.
- Pour le fermer, je fais attention de ne pas mettre mes doigts entre le manche et la lame.
- J'utilise mon couteau pour sculpter, tailler un bout de bois, réaliser une petite entaille sur un bâton, couper une ficelle (sisal).
- Je n'utilise pas mon couteau pour scier ou faire des trous, le planter dans la terre ou dans un arbre.
- Je ne cours pas ou ne me déplace pas avec mon couteau ouvert.
- Je ne joue pas avec mon couteau dans les tentes.
- Si je me blesse ou blesse quelqu'un, je préviens rapidement un responsable après avoir fermé mon couteau.
- Je n'utilise pas mon couteau sur ou vers quelqu'un.



Recette scout

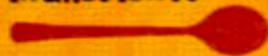


Mini-croissants en brochette



POUR LES GASTRONOMES QUI AIMENT CUISINER DEHORS, CETTE RECETTE AU FEU DE BOIS EST FAITE POUR VOUS !

INGRÉDIENTS



- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 œuf
- sucre en poudre ou du chocolat en poudre



PRÉPARATION

- 1 Étaler la pâte et couper des triangles de 6 cm de côté environ.



- 2 Rajouter du chocolat en poudre ou du sucre selon les goûts.



- 3 Enrouler les mini-croissants sur les brochettes (deux maximum par brochette).

MATÉRIEL

- des brochettes
- un feu de bois

- 4 Badigeonne les mini-croissants avec le jaune de l'œuf pour les faire dorer.



- 5 Faire cuire les brochettes sur la braise. Il faudra les tourner plusieurs fois pour que ça cuise uniformément.

- 6 Une fois que les mini-croissants sont dorés, les sortir du feu. Les laisser refroidir puis les déguster !

