

S'mores!

VALLON DE QUEUE DE RATON Plein air et environnement

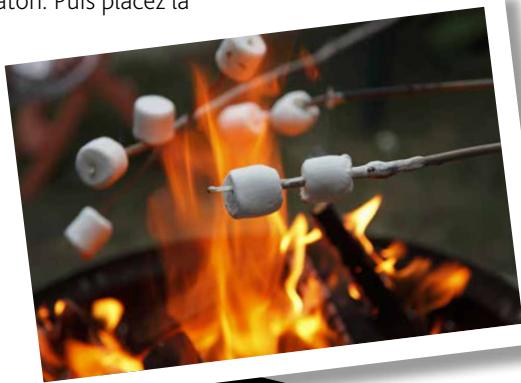


L'aventure :

Avez-vous déjà cuisiné sur un feu de camp? Vous avez sûrement déjà fait griller une guimauve au bout d'un bâton.

Transformez vos guimauves grillées en délicieuses friandises de fin de soirée : des s'mores! Elles sont si délicieuses que vous en redemanderez.

Au prochain feu de camp, faites griller une guimauve sur un bâton. Puis placez la guimauve fondue entre deux biscuits Graham garnis de chocolat. Une fois que la guimauve chaude a fait fondre le chocolat, votre friandise est prête à savourer!



Pour les animateurs :

Les scouts castors auront très hâte de faire griller leurs guimauves. Rappelez-leur qu'il sera plus facile de les faire griller quand les braises apparaîtront.



Conseils de sécurité :

- Y a-t-il des allergies alimentaires dans votre groupe?
- Que devez-vous garder en tête lorsque vous êtes près d'un feu de camp?

Planification :

- À quel moment et à quel endroit préparerez-vous vos s'mores?
- De quels ingrédients avez-vous besoin? De quels ustensiles aurez-vous besoin?
- Un membre de votre hutte a-t-il déjà préparé des s'mores? Quels conseils peut-il nous donner?
- Est-ce que tout le monde s'est mis d'accord sur le plan de la hutte?

Action :

- Cuisinez sur un feu de camp et régaliez-vous de délicieux s'mores!

Révision :

- Qu'avez-vous appris de nouveau?
- Comment vous êtes-vous débrouillé avec cette aventure?
- Qui a préparé les meilleurs s'mores?
- Que feriez-vous différemment, la prochaine fois?

Ressources en ligne :

- Comment préparer un s'more
- S'mores de Ricardo
- Minimisez l'impact des feux
- Guimauves végétaliennes