

PÉDAGOGIE > PPDB > VOY > ACTIVITÉS > BREVET**BREVET FEU 2/2**

Branche :	Durée :	Nombre d'enfants :	Nombre d'adulte :
VOY	1h30	+/- 15	1 min, idéalement 2

Objectifs :	Matos :
- revoir les apprentissages de la veille - apprendre à maintenir et contrôler un feu - savoir cuisiner en utilisant un feu - travailler la stabilité d'un système de cuisson.	- allumette ou briquet - papier journal - un jerrican plein - grille à feu - casseroles (1 par groupe) - lait (1L par groupe) - chocolat en poudre - verres (1 par enfant) - cuillère en bois (1 par groupe) - des maniques

1. Réviser les apprentissages de la veille (15 min)**Quels sont les 3 éléments nécessaires pour allumer un feu ?**

- chaleur : briquet / allumette
- oxygène (comburant) : air
- combustible : bois

Quelles sont les règles de sécurité ?

- un jerrican d'eau plein
- ne pas être sous un arbre
- sur un terrain pas trop sec
- toujours un humain à côté du feu
- chaussures fermées
- être calme
- cheveux attachés

Quelles sont les étapes pour allumer un feu ?

- Vérifier que vous remplissez toutes les règles de sécurité.
- Commencez par une boule de papier journal
- faire un tipi de petites brindilles par dessus
- puis ajoutez des morceaux de bois de plus en plus gros par-dessus.
- Allumer le papier avec une allumette ou un briquet

- Vérifier que le feu prend bien et si c'est le cas, rajouter du plus gros bois.

2. Allumer et maintenir le feu (20 minutes)

L'objectif va être de cuisiner du chocolat chaud. Pour cela, vous allez devoir allumer un feu et une fois que nous l'aurons validé, vous pourrez préparer votre système de cuisson puis je vous distribuerai de quoi cuisiner.

Faire des groupes et les lancer sur l'allumage du feu. Vérifier qu'ils remplissent bien les règles de sécurité.

3. Préparer le système de cuisson (15 minutes)

Une fois le feu bien allumé, distribuer les grilles à feu et les accompagner dans le positionnement de celle-ci pour qu'elle soit bien stable. Attention les bûches cassent donc en choisir des biens solides ou préférer des pierres en guise de support.

4. Cuisson du lait (15 minutes)

Rappeler qu'il faut régulièrement remettre du bois pour que le feu ne s'éteigne pas sans en mettre trop sinon il sera trop fort et brûlera ce qui sera sur le feu...

- Mettre le lait dans la casserole, en dehors du feu. Positionner celle-ci délicatement sur la grille avec des maniques.
- Mettre un couvercle pour empêcher les cendres de rentrer dans la casserole.
- Touillez régulièrement puis rajouter le chocolat en poudre.
- Quand le lait commence à bouillir, l'enlever du feu.

5. Dégustation (10 minutes)

Servir le chocolat et le déguster en laissant le feu s'éteindre doucement.

Si ce dernier a toujours quelques flammes à la fin de l'activité, l'éteindre avec de l'eau.

Ne pas oublier de faire la vaisselle !