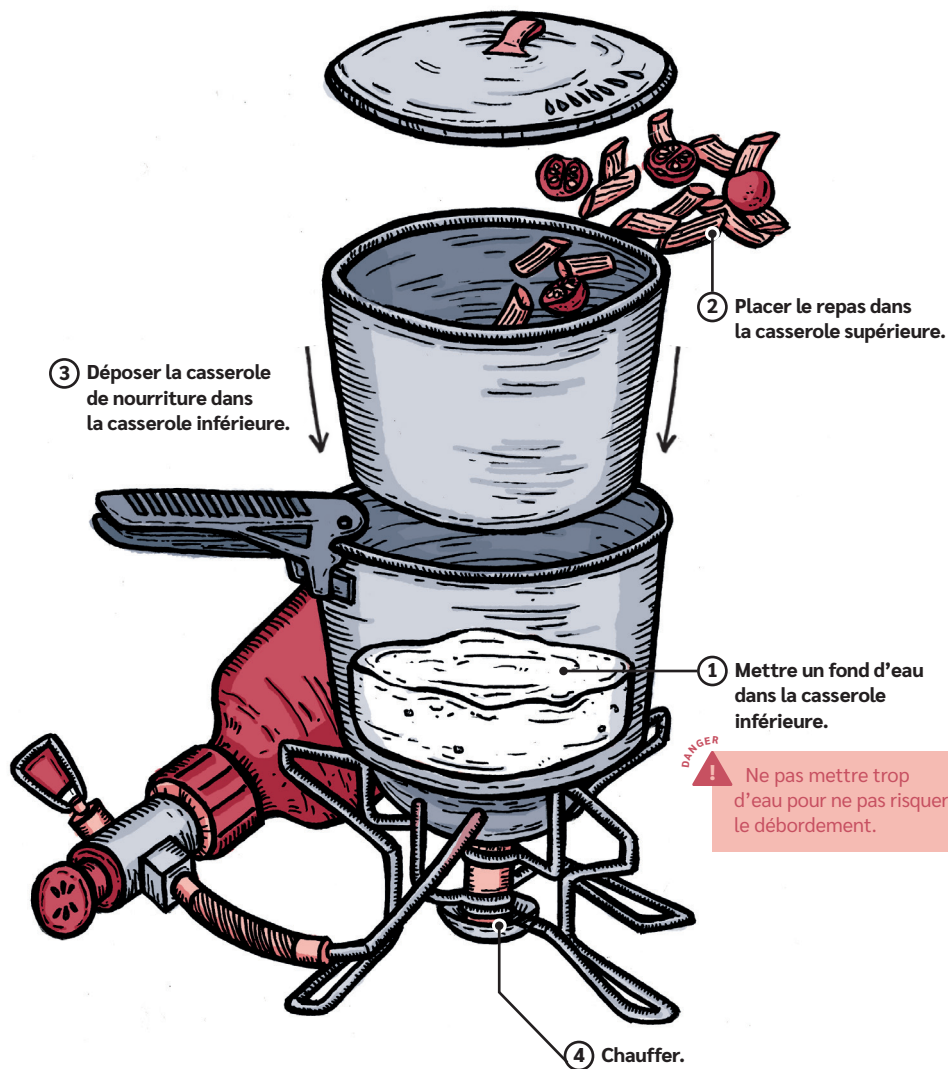


Réchauffer son repas

Les plats préparés avant le camp sont en portions individuelles. Voici quelques techniques pour les réchauffer rapidement et efficacement.

Bain-marie avec deux casseroles



Papillottes sur la braise



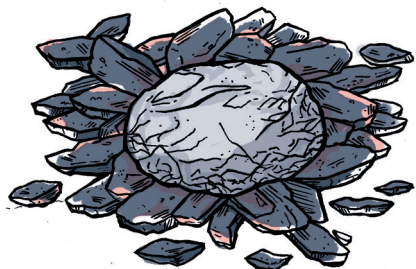
- ① Emballer la portion à réchauffer dans une feuille de papier aluminium.



- ② Emballer le tout dans une seconde feuille d'aluminium.

DANGER

Bien fermer toute la portion pour minimiser la perte de chaleur.



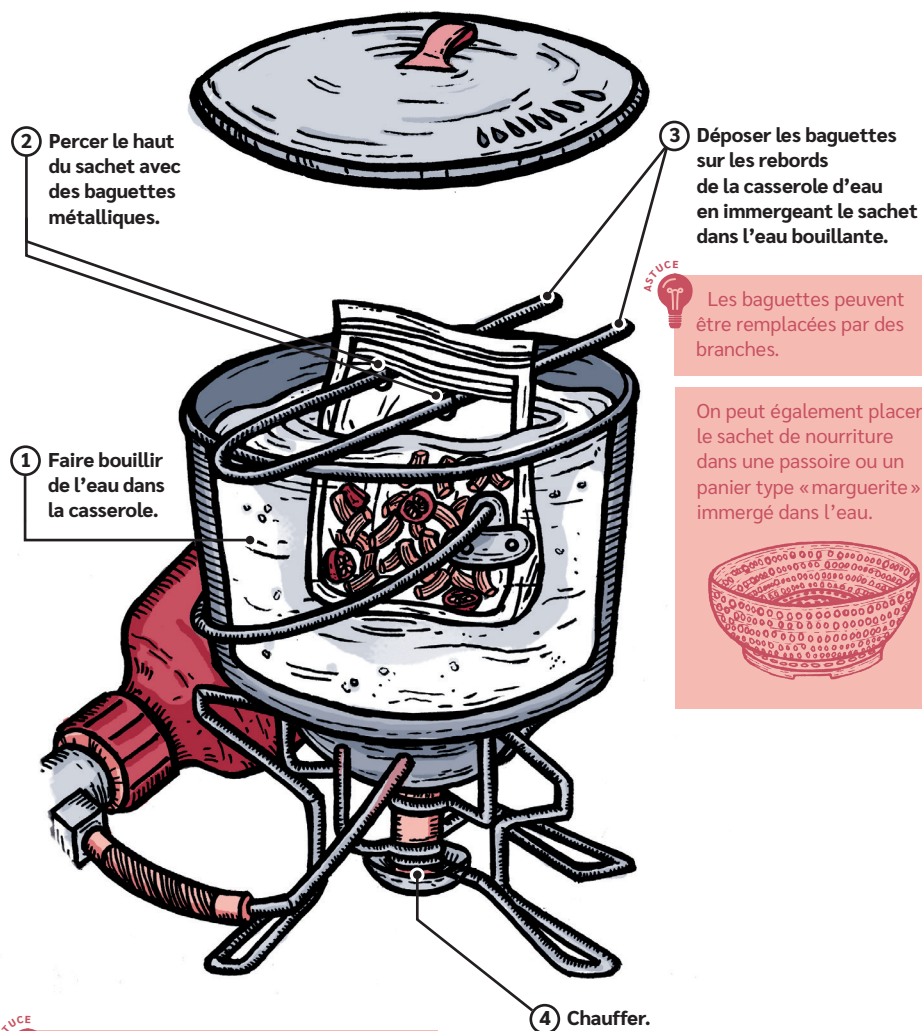
- ③ Placer les papillottes directement dans la braise du feu de bois.

DANGER

Pour éviter les risques de brûlures :

- Utiliser des pinces
- Porter des gants de travail résistants à la chaleur ou des mitaines de four.

Immersion dans l'eau avec des baguettes ou une passoire



Les baguettes peuvent être remplacées par des branches.

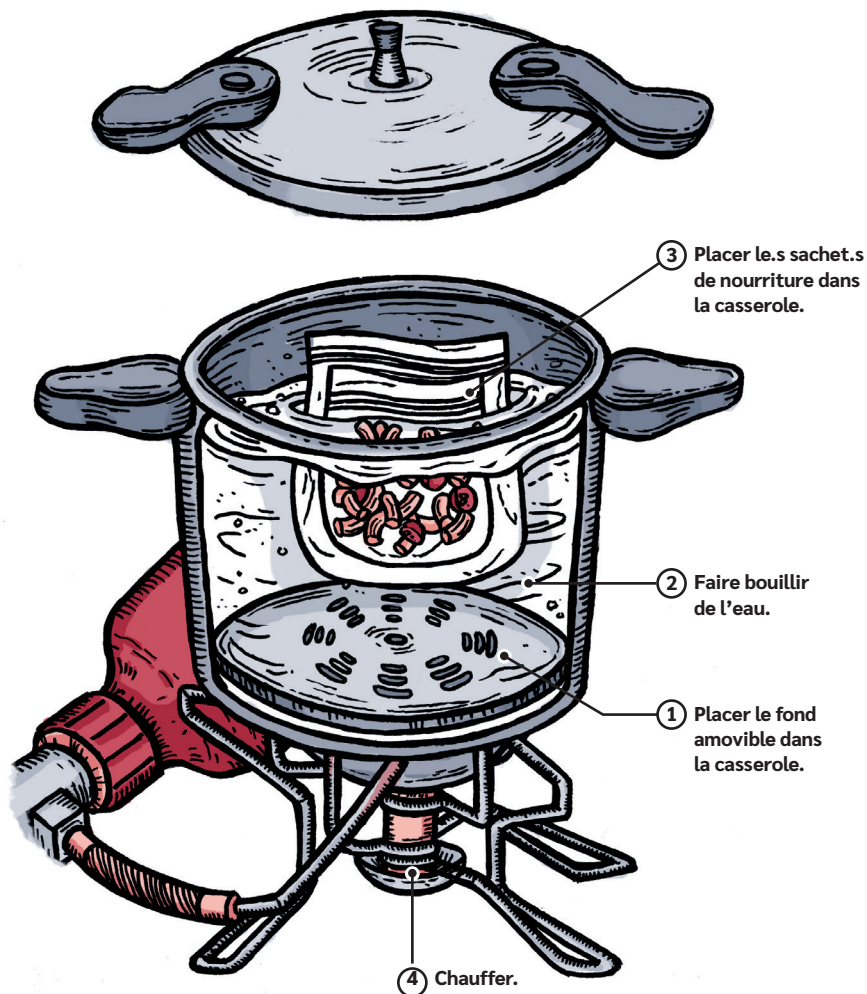
On peut également placer le sachet de nourriture dans une passoire ou un panier type « marguerite » immergé dans l'eau.



Plusieurs sachets peuvent être réchauffés ensemble dans la même casserole.



Immersion dans l'eau avec une casserole à fond amovible



Plusieurs sachets peuvent être réchauffés ensemble dans la même casserole.