



Pão no pau e canções de fogueira

NUM RELANCE



Local

Ao ar livre, num local onde é permitido fazer fogo



Ideia central

Fazer fogo, comer e cantar juntos



Esforço

Material 15 min · Preparação 30 min



90 minutos



8-20 crianças



6-12 anos



com fogo



Material

- ☐ massa de pão no pau (receita: Técnicas escutistas «Pão no pau»)
- ☐ paus compridos e verdes (sem casca na ponta)
- ☐ lenha: isca, gravetos, lenha grossa
- ☐ fósforos e um balde de água
- ☐ cancioneiros ou viola
- ☐ opcional: devocional «Luz na escuridão»



Programa

0-20'	Montar a fogueira – Montar juntos uma fogueira em tipi (ver Técnicas escutistas).
20-35'	Preparar os paus – Distribuir os paus e preparar a massa em porções.
35-60'	Fazer pão no pau – Enrolar uma tira de massa no pau e rodá-la por cima das brasas.
60-80'	Canções – Cantar juntos; as crianças podem pedir canções.
80-90'	Devocional e apagar – Devocional curto junto à fogueira e depois apagá-la bem.



Pão no pau e canções de fogueira



Como funciona – explicado de forma simples

- 1 Fazei uma tira de massa mais ou menos do comprimento do vosso antebraço.
- 2 Enrolai-a em espiral na ponta do pau.
- 3 Segurai o pau por cima das brasas, não nas chamas.
- 4 Rodai devagar até o pão ficar dourado (cerca de 10 minutos).
- 5 Deixai arrefecer um pouco e tirai-o.

 **Exemplo:** «Se derem uns toques no pão e ele soar a oco, está pronto.»



Segurança

- Fogo só com um dirigente e num local permitido; verificar o risco de incêndio.
- Distância da fogueira: um passo grande. Não abanar os paus.
- Prender o cabelo comprido.
- Perguntar por alergias e intolerância ao glúten.



Variantes

- Versão doce: canela e açúcar na massa.
- Se chover: pão no pau num grelhador debaixo de um telheiro.



Para refletir

O que torna uma noite à volta da fogueira tão especial?