



Trépied de cuisine pour le camp

EN UN COUP D'ŒIL



Quoi

Un trépied auquel une marmite est suspendue au-dessus du feu



Pour quoi

Cuisiner au camp sans réchaud à gaz



Sécurité

Seulement avec des responsables, bois solide, bien fixer la marmite



45 minutes



dès 12 ans



3 perches de 1,8 à 2 m, corde, chaîne ou fil de fer



Matériel

- ☐ 3 perches droites et sèches, 1,8 à 2 m de long, 5 à 7 cm d'épaisseur
- ☐ environ 4 m de corde de sisal
- ☐ chaîne ou gros fil de fer avec crochet, environ 1 m
- ☐ marmite avec anse
- ☐ gants de travail



Étape par étape

- 1 Poser les trois perches côte à côte au sol, celle du milieu dans l'autre sens.
- 2 À environ 30 cm du haut, faire un **brêlage de trépied** (cabestan, 6 à 8 tours lâches, 2 ou 3 tours de serrage, cabestan).
- 3 Lever les pieds et les écarter régulièrement jusqu'à ce que le trépied soit stable.
- 4 Accrocher la chaîne à la fourche en haut, régler le crochet à la bonne hauteur.
- 5 Suspendre la marmite de façon que le fond soit à environ une main au-dessus des braises.



Sécurité

- Garder le feu plus petit que le fond de la marmite – les flammes ne doivent pas monter le long du bois.
- Personne ne passe la main sous la marmite, toujours travailler avec gant et crochet.
- Après la cuisine, démonter le trépied ou éteindre complètement le feu.