



PAROLE DE SCOUT

Année 1
Numéro 2

03 Janvier 2012

DANS CE NUMÉRO :

Vœux 2012	1
Fais des rations	2
Fais des biscuits	2
Fais un briquet toute saison	3

Cueillette de
bouteilles et
canettes:
7 janvier 2012

Réunion
du Conseil
de Gestion:
24 janvier
2012, 18h30

Bonne Année 2012



Nous vous souhaitons de déborder d'imagination, d'énergie et de projets.
Belles découvertes à tous.

Je suis heureux de vous présenter mes meilleurs voeux pour une bonne et heureuse année 2012.

C'est avec plaisir que nous avons oeuvré ensemble dans la dernière année et c'est avec reconnaissance que je vous remercie pour vos bons services.

Si le dynamisme des jeunes colorent la vie, celui des adultes qui les entourent est tout aussi important pour le Groupe.

Que cette année soit riche en solidarité, en partage, en engagements autour de vous, en découvertes de la nature...

FAIS DES RATIONS D'URGENCE

Il est toujours bon d'avoir de la nourriture soutenante avec toi en cas d'urgence. Essaies de préparer ces rations avec ta patrouille.

Ingrédients

- 3 tasses de flocons d'avoine
- 2 1/2 tasses de lait en poudre
- 1/2 paquet de gélatine à saveur de citron ou d'orange
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à table de miel
- 3 c. à table d'eau

Directives

Mets l'avoine, le lait en poudre et le sucre dans un bol. Ajoute l'eau au miel et amène à ébullition. Dissous la gélatine dans le mélange de miel et d'eau puis incorpore aux ingrédients secs. Après avoir bien mélangé, ajoute encore de l'eau une cuillerée à la fois jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment humecté pour qu'il puisse tout juste se mouler. Façonne deux barres.

Fais sécher les barres dans un four à basse température, enveloppe dans du papier aluminium puis entrepose-les indéfiniment dans un contenant hermétique.

Chaque barre contient suffisamment de valeur nutritive pour une journée. Tu peux manger la barre sèche ou la faire cuire dans une pinte d'eau.

FAIS DES BISCUITS

Voici une manière différente pour un scout de se montrer serviable. Pourquoi ne pas aider ta famille en faisant des biscuits pour tout le monde? Si tu apportes un lunch à l'école à chaque jour, tu peux prendre tes biscuits. Une boîte de biscuits faits à la maison peut faire une excellente idée de cadeau!

Bien que ces biscuits portent le nom d'un scout qui en fait encore, les gens les appelleront par ton nom!

BISCUITS FANTASTIQUES AUX BRISURES DE CHOCOLAT DE MIKE



Ingrédients

(Donne de 24 à 36 biscuits, selon la grosseur désirée)

- 1 tasse de shortening
- 2/3 tasse de sucre blanc
- 2/3 tasse de cassonade
- 2 oeufs
- 1 c. à thé de vanille
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1 paquet (500 g) de brisures de chocolat
- 2 tasses d'avoine

Ustensiles

Cuillères et tasses à mesurer, grand bol à mesurer, batteur à main électrique, spatule en caoutchouc ou grosse cuillère en bois, spatule en métal, tôles à biscuits et mitaines de four.bvv

Directives

Rassemble tous les ingrédients et les ustensiles sur un comptoir ou une table. En utilisant le batteur à main, (1) bats le shortening jusqu'à consistance molle. (2) Ajoute le sucre blanc et la cassonade graduellement au shortening ramolli. (3) Ajoute la vanille. (4) Ajoute graduellement la farine, le sel et le soda à pâte au mélange. (5) En utilisant une spatule en caoutchouc ou une grosse cuillère en bois, mélange à la main l'avoine et les brisures de chocolat. (6) Graisse légè-



Adresse :
4334 rue Saint-Jean,
(Coin Lamennais)
Thetford Mines, Qc
G6G 5R9

Téléphone : 418-423-4931
Messagerie : info@scoutsthetford.com

**GROUPE SCOUT DE
THETFORD INC.**

Une formation de qualité

Retrouvez-nous sur le
Web !
www.scoutsthetford.com

60 cm de corde ou de cordon de cuir
4 petites pierres comme celles utilisés
pour les briquets Coleman

Directives

1. Coupe le contre-plaqué en deux; dans l'une des moitiés, entaille une section dans laquelle le morceau de lame pourra faire. Laisse un peu de jeu.
2. Perce un trou de 1/8" dans le bloc aligné avec le trou de la lame.
3. Colle les deux morceaux de contre-plaqué.
4. Fais une entaille sur un côté du bloc et colle les quatre pierres dans cette dernière.
5. La lame étant à l'intérieur, passe la corde ou le lacet dans le trou du bloc. Tu peux sabler et peindre le bloc, si tu le désires. Tu tires la lame pour l'utiliser; tu tires la corde pour rentrer la lame.

Pour allumer un feu

Défais une boule d'ouate. Tiens le briquet au-dessus de la ouate et frotte la pierre contre la lame. Ça y est !

remet une tôle à biscuits avec un peu de shortening. (7) Dépose le mélange de biscuits une cuillerée à thé à la fois en laissant un espace entre les biscuits pour qu'ils s'étendent en cuisant. (8) Fais cuire dans un four à 350 degrés durant 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (9) Retire la tôle à biscuits du four et enlève les biscuits avec une spatule en métal. (10) Laisse refroidir puis mange!!!!!! (11) S'il reste des biscuits, entrepose-les dans un contenant hermétique.

Pendant que les biscuits refroidissent, souviens-toi qu'un bon scout laisse toujours la cuisine aussi propre (sinon plus propre) que lorsqu'il a commencé. Lave les ustensiles sales et remets-les à leur place. Nettoies la table ou le comptoir. C'est la dernière partie de se rendre utile!

FAIS UN BRIQUET TOUTE SAISON

Voici un briquet que tu peux porter autour de ton cou!

Matériaux

- Un petit bloc de contre-plaqué de 1/2", 75 mm x 37,5 mm
- Un petit morceau de lame de scie à métal brisée

