

Conseil/mémo cuisine

En amont :

Ramène ta planche à découper, couteaux, économe (on en a en rab mais pas forcément pour tout le monde:))

Si t'as des bocaux vides et que tu ne viens pas à la récup ramène les là, on s'en sert de tuperwar à la fin du fnb pour que les gentes partent avec (mais du coup il faut refaire les stocks régulièrement)

Si on n'a des contraintes d'horaires essayer de le dire en amont en le notant en commentaire sur le frama (ou au moment où on arrive à la cuisine) pour qu'on puisse faire en fct et trouver de l'aide sur la fin de la cuisine si ça va manquer.

Au début :

- . faire un tour de prénoms, pronoms, météo :) lancer un café pour ceux qui veulent
- . Ramener les tables de l'autre salles et les installer dehors pour cuisiner dessus quand il fait beau
- . Mettre en place la bouteille du gaz du FNB à la place de la bouteille collective du pavillon sauvage (la bleu pour nous vs la blanche pour le pavillon)
- . Sur la table commencer par déranger les légumes et les fruits des caquettes pour mieux voir tout ce qu'on a et les remettre ranger par catégorie.
- . Faire une première poubelle avec les truc très pourri à jeter direct
- . Ensuite se dire globalement ce que ça nous inspire, les idées qu'on a de plat et on se met collectivement d'accord ce sur qu'on fait. Si t'es pas à l'aise à proposer des choses, c'est pas grave, pense aux choses que tu sais faire et tu peux aussi aider à réaliser une idée.
- . PS : souvent on a trop de récup, du coup notamment pour les fruits on priorise de cuisiner les plus abîmés en visant de faire 5 gâteaux minimum idéal 7/8. Les fruits les moins abîmés peuvent être triés et donnés directement comment telle par la suite.
- . Se lancer dans 2 voir 3 trucs différents à la fois. Le but étant d'utiliser à la fois le four le plus rapidement possible et 1 voir 2 feux.

Par ex : Si il y a des patates commencer par là pour une team, une autre pourrait s'occuper des fruits pour lancer rapidement le four avec des gâteaux et une troisième, une catégorie de légume un peu longue à cuire.

. Si on décide de faire une salade ou des choses qui n'ont pas besoin de cuisson, la faire vers la fin, quand les feux seront tous pris etc. Si jamais on pourra finir sur place quelques découpe

. Dès le départ on peut cuire environ 2kilos féculent (svt du riz car sans gluten) et environ 1kg de légumineuses. Cela peut être modifié selon la météo (Si il pleut on prévoit bcp moins), quantité de la récup, par ex si il y énormément de patate on privilégie cela, car le riz on le paye ;)

. Pour te donner une idée tu peux aller voir le matériel qu'on a, le lieux du compost est dans le jardin pas très loin.

- De manière générale on privilégie plutôt des choses rapides à faire mais on essaye de faire grave attention à que ce qu'on soit bon voir très bon et on a une quantité astronomique d'épices qui nous aide à cela.
- Avoir en tête le nombre de plats qu'on fait et les récipients adéquats à utiliser (C'est un peu des trucs à la rache qu'on a)

Durant :

. Il faut toujours un personne qui gère les feux et le four, même si elle peut aussi couper des légumes en parallèle.

. C'est bien de faire en sorte de récupérer un max de légume et de fruit que tu as entre tes mains, mais fait gaffe à que ça ne sente pas le pourri non plus ^^

. Attention les feux du pavillons sauvages font des flammes jaunes, lorsqu'on poses les plats directement sur la table cela fait des traces noires, donc éviter !!! poser les directs au sol dehors, et ou si c'est pas si chaud, dans des cagettes qui nous permettront ensuite de les transporter plus facilement dans la voiture ensuite.

. Régulièrement lancer des bouilloire d'eau chaude c'est bien car la cuisson n'est pas ouf et ça fait gagner du temps

. Régulièrement tu peux ramasser les déchets de légumes et les amener au compost (au fond du parc)

. Goûter ce qu'on fait, ça doit avoir du goût et être délicieux ;)

. Penser à faire une sauce salade si on en fait une.

Vers la fin :

. A 11h30 on peut lancer des bouilloire d'eau chaude pour faire du café, 3fois 50cl à mettre dans le truc exprès. Pourquoi faire du thé si on a un autre récipient.

. A midi on ne lance aucune autre cuisson et on commence à ranger, à regrouper tous les plats dans des cagettes. On commence à charger la voiture en commençant par les tables.

. Casser les cagettes dans une seules et poser la cagette remplie de cagette à côté d'une poubelle en dehors des pavillons sauvages

. A 12h10 on commence à nettoyer, on laisse la cuisine aussi propre ou plus propre qu'elle ne l'était. On fait un coupe de balai puis serpillière sur la fin.

. Vers 12h10 on nettoie les tables de dehors et on les ranges où elles ont été sorties

. Fermer la bouteille de gaz, et enlever la notre si il y en a une seconde.

Listes des choses à ne pas oublier collectivement en partant de la cuisine : Les tables, Tous les plats (regarder dans le four avant de partir), La vaisselle (assiettes couverts), Les ustensiles pour servir, la banderole - tracts, Des bocaux

. A midi 30/45 max on fait en sorte que la voiture soit partie la voiture doit être partie.

En parallèle ceux qui reste pour la distribution essaye de faire en sorte d'être déjà au niveau de la place belfort à 40/45 pour pouvoir aider à décharger la voiture qui se trouve souvent en warning à deux pas de la place de manière précaire.

Ce qui marche : Les choses solides !

- Les tartes
- Les poêles de légumes
- Des féculents si ils sont déjà accompagné par légumineuses et/ou légumes
- Les gratins
- Les crumbles
- Le café

Ce qui ne marche pas :

- La salade (surtout en hiver)
- Les soupes
- Les légumes cru sans sauces
- Des féculents nature