

CULINÁRIA MATEIRA

1. Demonstrar pelo menos duas técnicas de conservação de alimentos no ambiente natural.
2. Conhecer os tipos de fogueiras apropriadas para culinária mateira. Preparar, acender e apagar corretamente uma fogueira.
3. Demonstrar habilidade em preparar as seguintes iguarias: pão a caçador, ovo no espeto, ovo no barro, batata recheada, arroz na abóbora.
4. Montar um forno mateiro (forno de barro) e utilizá-lo na preparação de algum prato da culinária mateira.
5. Preparar três receitas de sobremesa da culinária mateira.
6. Limpar e preparar uma ave, em forno mateiro, fogueira, enterrado ou na pedra.
7. Limpar e preparar um peixe, em forno mateiro, fogueira, enterrado ou na pedra.
8. Preparar dois tipos de bebida quente em fogueira.
9. Elaborar e executar um cardápio variado de culinária mateira, sem o uso de utensílios, equilibrado para um acampamento de final de semana, calculando as quantidades dos gêneros para a patrulha.