

# MATERIAL

## PESSOAL

- Caderno de Caça
- Caneta/ Lápis

## GERAL

### — APPS

- Dados
- Leitor de QR Codes

### — CÓDIGOS

- o Alfabeto Numeral
- o Caranguejo
- o Chinês
- o Passa um Melro
- o Zenit Polar

- Envelope
- Palitos e uma rolha ou outra base para colocar as bandeiras que vão conquistando ao longo do Lusús



## LOBINHOS

- Modelo para máscaras de lobo
- Elástico (para a máscara)
- Material Reciclável (cartão, caixas de ovos, embalagens, tampas...)
- Material de Pintura (canetas, tintas, pincéis ou outros que existam pela sede)
- Tesouras

## ESCOTEIROS

- Jogo do Kim:
  - o Manta para tapar objetos
  - o Pião
  - o Lenço
  - o Bola de gude
  - o Corda de saltar
  - o Colher de Pau
  - o Elástico
  - o Anel
  - o Saco
  - o Prego

## SENIORES E PIONEIROS

- Ingredientes para a receita de Brigadeiro
- Ingredientes para a receita de Caldo de Mancara
- Material Reciclável (cartão, caixas de ovos, embalagens, tampas...)
- Material de Pintura (canetas, tintas, pincéis ou outros que existam pela sede)

# BRIGADEIRO DO BRASIL

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Chocolate granulado

## PREPARAÇÃO

1. Coloque numa panela funda, o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.
2. Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a descolar da panela.
3. Deixe esfriar num prato ou noutro recipiente fora da panela.
4. Faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado.
5. Está pronto a provarem! Mas atenção não abusem dos açúcares.

## DICA

- Quando é que se sabe que o brigadeiro chegou no ponto certo? Passe a colher no meio da panela, fazendo um caminho. Se a mistura demorar a voltar para o meio e virem o fundo da panela, está pronto. Se não, continuem mexendo em fogo médio.
- Se quiser ver o filme da receita procure: “Brigadeiro - Tudo Gostoso”



# CALDO DE MANGARA DA GUINÉ-BISSAU

## INGREDIENTES

- 200 gr de Manteiga de Amendoim
- 1kg de Frango (cortado em pedaços)
- 2 tomates
- 1 Limão
- Pimenta Malagueta (cuidado para não exagerarem - opcional)
- 1 Cebola (grande)
- 1 caldo de Galinha
- 3 Rodelas de Pimentão
- 3 dentes de alho
- Sal
- Mistura de Marisco (opcional)

## PREPARAÇÃO

1. Pique os alhos.
2. Corte as cebolas em Meias-luas.
3. Numa panela grande coloque o frango, já cortado em pedaços, a cebola, os dentes de alho, as rodelas de pimentão e a pimenta malagueta.
4. Coloque o caldo de galinha e os frutos do mar.
5. Tempere com sal e limão a gosto.
6. Leve ao fogo brando até o frango estar quase cozido.
7. Triture os tomates, a pasta de amendoim e um pouco de água morna.
8. Quando o frango estiver quase finalizado, junte o molho feito acima.

## DICA

- Sirva com arroz branco.
- Para alguma dúvida na receita vejam o filme abaixo.

