

Conseils en cuisine

En amont :

- Ramène ta planche à découper, couteaux, économe et pourquoi pas un truc à partager après tous ensemble :)
- 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 (ou au moment où on arrive à la cuisine) pour qu'on puisse faire en fct et pas finir difficilement à très peu sur la fin à préparer les derniers plats et faire le ménage. (Prévoir 3/4h de cuisine-ménage)

Pdt:

- Avant de commencer, s'informer sur quelles affaires on peut utiliser si on est chez quelqu'un / lesquelles sont celles du food, où est le compost (ou pensez à une solution pour le faire) et tout ce qui vous semble utile à savoir :)
- Dès le départ on peut cuire entre 1kilos et 2kilos de riz en fct de ce qui va pouvoir être fait à côté (quantité de récup) et 500g/1kg de légumineuses
- Avant de commencer à cuisiner on se dit globalement les idées qu'on a de plat et on se met collectivement d'accord ce sur qu'on fait. Cependant on sait qu'il y a des choses à ne pas faire (voir fin de page) mais si t'as des nouvelles choses à proposer, tentons !
- Si t'es pas à l'aise à proposer des choses, c'est pas grave, pense aux choses que tu sais faire et demandes si tu peux, là où faut de l'aide
- Pour gagner du temps, il vaut mieux commencer par faire la découpe des légumes qui vont se préparer chaud (avancer globalement légume par légume, ne pas faire tous les plats en même temps quoi) puis s'attaquer au froid quand les fours et les plaques sont toutes prises !
- Privilégier les choses plutôt rapides à faire
- Avoir en tête le nombre de plats qu'on fait et les récipients adéquats à utiliser
- Goûter ce qu'on fait, ça doit avoir du goût et être délicieux ;)

Ce qui marche

- 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
- Les soupes
- Les légumes cru sans sauces
- Des féculents nature

Après :

- On laisse la cuisine aussi propre ou plus propre qu'elle ne l'était.
- On charge dans la voiture les affaires du Fnb voir les plats quand c'est l'hiver, si c'est une période chaude il faut récupérer la bouffe le lendemain matin avant la distribution du fnb.

Listes des choses à ne pas oublier collectivement en partant de la cuisine :

Les tables

Tous les plats (si hiver)

La vaisselle

Les ustensiles pour servir

Un sac poubelle

la banderole - tracts

La tonnelle si il prévoit de pleuvoir

Des bocaux