ESPECIALIDADE DE FOGUEIRAS E COZINHA AO AR LIVRE

NOME	<u>:</u>
UNIDA	ADE:
CLUB	E:
NSTF	RUTOR
DATA	<u></u>
1.	PREPARAR UMA DAS FOGUEIRAS: FOGO DO CONSELHO, ALTAR DE COZINHA, FOGO DE TRINCHEIRA, CERCADURA DE PEDRA, CAMA RÁPIDA, FOGO ESTRELA, FOGO DE CAÇADOR, FOGO REFLETOR
2.	QUAIS SÃO AS TÉCNICAS CORRETAS PARA SE COMEÇAR UMA FOGUEIRA
3.	EXPLIQUE 5 REGRAS DE SEGURANÇA AO SE ACENDER UMA FOGUEIRA
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
4.	EXPLIQUE UM MÉTODO NATURAL, ALÉM DO GELO, PARA MANTER OS ALIMENTOS GELADOS/FRIOS ENQUANTO ESTIVER ACAMPANDO

5. CONHECER MANEIRAS DE MANTER O ALIMENTO E UTENSÍLIOS A SALVO ATAQUE DE ANIMAIS E INSETOS			
S. POR QUE É IMPO COZINHAR E COME		POS OS UTENSÍLIOS USADOS PA	
. FAZER UM CARDÁP CAFÉ DA MANHÃ		EFEIÇÕES DE ACAMPAMENTO	
——————————————————————————————————————	ALMOÇO	JANTAR —	
	_		
CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	
	_		
	_		
. FAZER UMA LIST	A DOS SUPRIMENTOS	QUE SERÃO NECESSÁRIOS PA	
PREPARAR AS 6 RE		QUE CERRO RECEGORRIGO FA	