

**Extrait de « l'Equipée Lutins
(6-8 ans) » Voici pour toi
Lutin 1 petit jeu, une
nouvelle façon de faire ton
noeud de foulard et une
recette pour marmiton**



TECHNIQUE SCOUTE

LE NOEUD CARRÉ

Les lutins du groupe de Nantes, maintenant expert de ce nœud, vous proposent de découvrir ce nœud carré. Pour la petite histoire, ce nœud est initialement symbole du scoutisme féminin mondial. Ce qui est chouette, c'est qu'aujourd'hui, on ne fait plus de différenciation !



1 Les deux bruns sont côte à côte.



2 On croise le côté droit (s'il est sur toi) ou gauche si tu le fais sur quelqu'un, par-dessus l'autre.



3 On continue à passer le même brun sous celui qu'on vient de franchir. Il revient d'où il vient, toujours en passant en dessous et former ainsi une boucle.



4 On passe celui qui n'a toujours pas bougé, derrière la boucle. Il doit ressortir par le col.

5 Glisse le bout ressorti par le col dans la boucle. Tu dois obtenir une forme carré. Si tu n'y arrives pas, vérifie que tu n'as pas inversé les bruns, en commençant par le brun gauche (ou droit) au lieu du droit (ou gauche).





RECETTE SCOUTE

SIROP À LA MENTHE



POUR NOS AMIS LES CUISTOTS, CETTE RECETTE POUR DONNER UN BON GOÛT À SA BOISSON.

INGRÉDIENTS

- 100 g de menthe
- Poids en sucre égal au poids de l'infusion
- 80 cl d'eau

PRÉPARATION

- 1 Effeuille la menthe.
- 2 Rincer les feuilles à l'eau fraîche et les sécher dans l'essoreuse à salade.



- 3 Porter l'eau à ébullition et pendant ce temps, émincer grossièrement les feuilles au couteau.

- 4 Mettre les feuilles de menthe dans un récipient assez grand pour contenir la menthe et l'eau (si possible un récipient avec un couvercle pour éviter l'évasion des molécules odorantes de menthe au réfrigérateur.



- 5 Verser l'eau chaude sur les feuilles de menthe. Laisser refroidir et infuser 6 à 10 heures. Dès que l'infusion est froide, la stocker couverte au réfrigérateur.
- 6 Filtrer l'infusion, la peser et ajouter le sucre (poids égal au poids de l'infusion)



- 7 Mettre l'infusion à chauffer à feu doux dans une casserole à fond épais avec le sucre.