



La revue des éclais du mois d'Octobre 2013.

Édito :

Bonjour à tous.

L'adage dit : « Au printemps tout renaît ». Cependant, c'est bien au mois d'octobre que naît « La revue des éclais ». Cette revue a plusieurs buts, le plus important étant de transmettre et conserver des souvenirs. Se servir d'une revue pouvant être transmise et conserver semble être une bonne idée. Le contenu de la revue concernant les éclaireurs et éclaireuses de Nice, la parole est ouverte à toutes les personnes ayant un lien avec la branche. Je laisse donc le plaisir aux parents ou aux éclaireurs ou aux responsables de transmettre selon leur envie ce qu'ils veulent voir publier (articles, dessins ou photos). Pour ce premier numéro je prends la main seul sur la revue afin d'en essayer les plâtres. Vous êtes entrain de lire le premier éditto que j'écris de ma vie et j'espère le dernier de l'année. En effet j'espère que ce projet de revue vous emballa autant que moi et que vous y participerez tous (parents, enfants et resps) au moins une fois. Sur ce, la place commençant à manquer je vous donne l'adresse à laquelle vous pourrez me joindre vos production, c'est homer06@hotmail.fr.

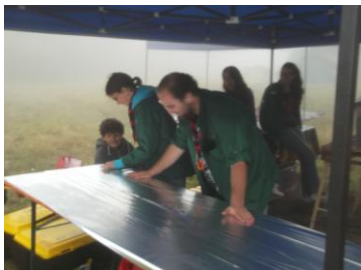
Adrien Caroti

Installation du week-end.

Après une arrivée sous la pluie et une précieuse aide des parents. Nous nous sommes retrouvés sur nos lieux de camps. Il fallut donc pour éviter la pluie monter les tentes et le camp au plus vite.



Après les tentes, nous avons monté les barnums et la cuisine, par chance nous avons fini de tout installer à temps.



Après toutes ces installations, la brume est vraiment tombée. L'agitation et les efforts faits par l'installation, le repos était de mise.



Le repas

Chose inattendu, au vu de la météo, nous avons mangé sous la brume.

De plus, les lumières venant à manquer nous avons pallié ce problème en mangeant à la bougie.



Le repas du soir était copieux :

- Salade de pois-chiche, tomate et oignon.
- Petit-pois, carottes, lardons, chorizo, moutarde.
- Pommes.



Le repas du lendemain, l'était moins :

- Soupe « poireaux, pommes de terre ».
- Ravioli sauce tomate.
- Quatre-quarts.

Retour sur le folklo

Le soir un coup de sifflet retenti dans la brume, nous sommes donc parti en direction de ce son. En suivant le chemin nous sommes tombés sur un être, portant une cape et se présentant comme étant le rêve.



Le rêve est venu nous demander notre aide, pour libérer son frère le plaisir, emprisonné par l'avarice. Pour pouvoir libérer le plaisir il va nous falloir traverser les royaumes de ses différents frères et sœurs ; Destin, Mort, Désespoir, Désir et Délire. Ainsi, nous devons visiter ces royaumes et récupérer les cœurs de ceux-ci. Une fois tous les cœurs de royaume récupéré, nous pourrons sauver le plaisir. La quête pour aider le rêve, nous mena à travers les brumes du songe. Nous devions retrouver le rêve à l'arbre du cauchemar tout en échappant à ses habitants. Une fois la quête terminée, le rêve a libéré nos responsables et nous a renvoyé dans notre monde.



Moment poétique, moment en musique.

1 2 3 4	Punk à chat	Punk Punk Punk à poule
Punk à chien	Punk Punk Punk à chat	
Punk à chien	Punk à Chat	Moi je suis un punk
Punk Punk Punk à chien	Punk à Chat	Un punk avec une poule
Punk à chien	Punk Punk Punk à Chat	Mais ma poule elle est morte
Punk à chien		D'un infarctus du bec
Punk Punk Punk à chien	Moi je suis un punk	C'est bette je l'aimer bien
	Un punk avec un chat	Elle s'appelait NO FUTUR
Moi je suis un punk	Mais mon chat il est mort	Elle savait pondre des œufs
Un punk avec un chien	D'une cirrhose des moustaches	Dans les toilettes du squat
Mais mon chien il est mort	C'est bête je l'aimais bien	Et faire la différence entre un skin et un mur
D'un cancer de la truffe	Il s'appelait FUCK YOU	Bonjour monsieur le vendeur
C'est bête je l'aimais bien	Il savait se mettre en boule	Je voudrais n'importe quoi
Il s'appelait Vicious	Pour attendrir les gens	De préférence vivant
Il savait tendre la patte	Et faire la différence entre un skin et un rat	Qui tienne jusqu'au printemps
Et compter la monnaie	Bonjour monsieur le vendeur	Ah il vous reste plus rien
Et faire la différence	Je voudrais un animal de préférence un chat	À part un vieux canard blessé
Entre un skin et un vieux	Un chat pour punk à chat	Vous dites qu'il nettoie dans les coins
Bonjour monsieur le vendeur	Ah il ne vous reste plus de chats	Bah ben je vais vous prendre ça
J'voudrais un animal	Il vous reste que des poules	Avec un bonnet pour ses oreilles
De préférence un chien	Des poules pour papa poule	
Un chien pour punk à chien	Bah ben je vais vous prendre ça	Punk canard
Ah il ne vous reste plus de chiens	Avec la laisse à clous	Punk canard
Il vous reste que des chats		Punk Punk Punk canard
Un chat pour vieille à chat	Punk à poule	Punk canard
Bon ben je vais vous prendre ça	Punk à poule	Punk canard
Le Siamois c'est vendu par deux ...	Punk Punk Punk à poule	Punk Punk Punk canard
	Punk à poule	<u>« Punk à chien » Les fatals picards.</u>
Punk à chat	Punk à poule	

Instant culinaire

Bonjour à tous aujourd'hui dans l'instant culinaire nous allons donner la recette du célèbre plat des : « Petit-pois, carotte, lardons, chorizo, moutarde. ».

Ingrédient pour 4 personnes :

-Une boîte 4/4 de petit-pois, carotte.

-250g de lardons.

-1/4 de chorizo.

-une cuillère à soupe de moutarde.

Préparation :

Dans une casserole, faites revenir les lardons. Au moment où vous faites revenir les lardons, égouttez le petit-pois carotte. Ajouter le petit-pois carotte aux lardons revenus et coupez le chorizo en morceau et ajoutez le à la préparation. Lorsque le chorizo est mis, ajoutez une cuillère à soupe de moutarde. Mélangez le tout et c'est prêt.

Conseil de présentation :

Pour bien présenter ce plat, rien de plus simple. Mettez la casserole au centre de la table, prenez une bonne dose du plat dans une louche et posez son contenu dans une belle gamelle en aluminium.

Succès assuré, les éclais ont tout mangé.

