

<https://www.quebecnature.info/Survie-et-BBQ-d-hiver.html>



# Survie et BBQ d'hiver

- Observer la nature - L'hiver -



Publication date: vendredi 13 février 2015

---

Copyright © Nature Québec - Tous droits réservés

---

Aujourd'hui, il fait un petit moins 15 ... grand soleil, ciel bleu, pas de vent. On décide d'aller faire un BBQ au tipi. Comme nous sommes d'humeur joyeuse nous transformons notre BBQ en aventure /survie et nous nous sommes bien amusé ! Nous avons fait une petite vidéo et coupé pas mal de scènes qui resteront dans notre bêtiser personnel !

La neige était poudreuse et épaisse. Nous aurions du prendre nos raquettes en bois deux fois plus grandes pour éviter de nous enfoncer. Heureusement, la distance à parcourir était courte.

Nous avons du déneiger le BBQ. Trouver du bois sec pour démarrer le feu était problématique. Nous avons des écorces de bouleau comme allume feu. Nous avons pris des brindilles de bois mort dans les arbres et le feu à démarré sans problèmes.

Nous avons amené pas mal de viande, quelques épices, nous l'avons cuit sur la braise et nous l'avons mangé dans le tipi.

Que c'était bon ! Je ne connais rien de meilleur qu'une bonne viande grillée au feu de bois ! Un délice !

Nous avons fait les clowns et nous nous sommes bien amusé.

Voici le résultat en vidéo :

## L'art de la survie en hiver