

## SOUPES EN GÉNÉRAL



Ici, il n'est pas question de recettes, mais de quantité. Ainsi, normalement un bol de soupe contient environ 1 tasse et demi de soupe. Ce peut être moins, mais faut considérer que les gens reviennent souvent en prendre une deuxième fois.

Donc, si vous devez faire de la soupe pour servir environ 100 personnes, il faut s'organiser pour avoir environ 100 fois une tasse et demi de soupe par personne (ce

qui inclut le liquide et les solides qu'il y aura dans la soupe).

Ainsi, pour 100 personnes, les quantités seront les suivantes :

100 x 1 tasse et demi = 150 tasses de soupes

150 tasses x 8 onces = 1200 onces

1200 onces = 75 pintes ou 35.4 litres

Donc, pour servir 100 personnes, il vous faudrait environ 75 pintes ou 35.4 litres de soupe. Si vous en faites lors d'une activité où il y a beaucoup de membres, par exemple à l'ouverture officielle de la saison de camping, où il y a normalement environ 275 personnes, habituellement on se met à 3 personnes pour faire ainsi 3 soupes, il faudrait alors considérer que vous devrez servir environ 100 personnes; donc, à nouveau vous en ferez pour cette quantité.

Vous pouvez la préparer sur le terrain avec les risques que cela comporte, soit de manquer d'un ingrédient et devoir courir je ne sais où pour en trouver. Le mieux est de la préparer à la maison et verser le tout dans une chaudière ou un autre contenant; une fois rendu sur le terrain de camping, vous n'aurez plus alors qu'à verser votre soupe dans un des grands chaudrons du Club et simplement la faire réchauffer tranquillement après le souper pour qu'elle soit prête à servir à l'appel de la soupe à la fin de la soirée.

\*\*\*\*\*

Recette (exemple)

Pour vous guider, voici ma recette de soupe au poulet, nouilles et légumes

J'utilise une boîte jaune de base de poulet de marque Berthelet qu'on achète par exemple chez Costco ou Presto. C'est une boîte de 2.5kg et j'en utilise un peu moins que la moitié, peut-être environ le tiers. Je fais bouillir mes 100 tasses et demi d'eau et je verse environ le tiers de la poudre dans l'eau bouillante et je brasse au fouet, puis...je goûte et je rajoute de la poudre ou de l'eau selon le goût.

J'achète aussi un sac de 1kg de légumes déshydratés/mélange à soupe ainsi qu'un sac de 2.27kg d'alphabets et légumes/mélange à soupe.

Dans un autre chaudron, je verse de l'eau bouillante dans laquelle je mets la moitié du sac de légumes déshydratés et les nouilles alphabets. Je brasse cela avec un fouet et laisse cela tranquille une bonne demi-heure, soit jusqu'à ce que le tout boive l'eau et grossisse. Après quoi, je verse cela dans l'autre marmite qui contient l'eau et le bouillon.

Il ne me reste qu'à chauffer à nouveau le tout en brassant souvent pour éviter que les nouilles ne collent au fond du chaudron. Idéalement, je prépare cela à la maison, vide la soupe dans deux grandes chaudières avec couvercle. Je n'ai plus qu'à amener mes deux chaudières au camping, verser cela dans une marmite du club et faire réchauffer la soupe, en brassant souvent.