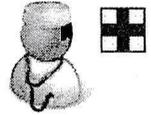




# Cuisine et Feu



## Soins en cas de brûlure:

### En cas de brûlure simple:

- Rincer à l'eau courante
- Désinfecter avec un antiseptique, si possible incolore
- Couvrir stérilement
- Jamais (JAMAIS!) de corps gras (beurre, huile, lait) ou de dentifrice



### En cas de brûlure grave:

- Rincer à l'eau courante
- Emballer stérilement
- Position couchée
- Ne pas donner à boire
- Faire hospitaliser de toute urgence



Brûlure au 1<sup>er</sup> degré : la peau est rouge et douloureuse.  
 Brûlure au 2<sup>e</sup> degré : la peau est rouge et présente des cloques.  
 Brûlure au 3<sup>e</sup> degré : la peau est atteinte en profondeur.  
 Pour évaluer la surface d'une brûlure, on peut considérer que la surface de la paume de la main de la victime équivaut à 1% de la surface totale de peau.

## Précautions :



Placer le feu dans un endroit bien dégagé, où il n'y a pas de broussailles. En effet, celles-ci s'enflamment très vite et provoquent de nombreux incendies.



Choisir un endroit abrité des vents pour localiser le feu.



Nettoyer le sol, car le foyer s'installe sur de la terre nue, ou des herbes très rases.



Garder à proximité une casserole ou un jerrican d'eau, et un tas de terre avec une pelle. D'abord jeter la terre puis l'eau et non l'inverse, car lorsque les braises sont chaudes, par le biais d'une réaction chimique, l'eau fait aussi l'effet d'un activateur. Et dans ce cas les braises peuvent exploser !!!

