

NOURRITURE NOUVELLES ESTIMATIONS (EN ANNÉES) DES DURÉES DE CONSERVATION «
DE SURVIE »

Blé 30+
Riz blanc 30+
Maïs 30+
Sucre 30+
Haricots rouges 30
Flocons d'avoine 30
Pâtes 30
Flocons de pommes de terre 30
Pommes en tranches 30
Lait en poudre sans matières grasses 20
Carottes déshydratées 20

IMPORTANT : Prévoir un endroit frais, sec, à l'abris de la lumière, des rongeurs et des insectes.

Alimentaire:

- Riz
- Pâtes
- Légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches, semoule)
- Sucre
- Miel
- Certaines confitures, la crème de marrons se garde 5 ans par exemple.
- Thé
- Levure chimique
- Sel / gros sel
- Gnôle
- Vinaigre blanc (sert aussi pour le ménage)
- Rations de survie
- Certains condiments si bien stockés peuvent se garder TRES longtemps.
- Bien conservé le chocolat noir se garde 4 ans et plus...
- Vin
- Eau bouteille (2 ans)
- Boite sardine a l'huile (+ 10/15 ans apres la date)marque de reference : La Courtin, la Belle-Iloise et la Mouette. Bien poser les boîtes à plat et les retourner trois fois dans l'année pour ne pas que le fer gonfle.
- Conserve (+ 5 ans apres la date)
- Alcool
- Cafe soluble
- Fruit sec (3 ans)
- Farine blanche
- Proteine en poudre
- Sel marin (lacto fermentation)
- Poivre noir en grain
- Corriadre
- Herbe séché / epice
- purée en poudre
- boite de conserve
- Soupe deshydraté
- huile vegetal / huile d'olive
- bouillions

Non Alimentaire:

- Cristaux de soude
- Sacs poubelles
- Papier toilette
- Sopalain
- Savon
- Eau de Javel
- Allumettes / briquet
- Rasoirs
- Bougie
- Champoing
- Medicament
- Lessive
- Lampe tempete a huile + combustible
- Vitamine C
- Pilon
- Papier alu + film alimentaire
- scotch americain
- coton tige

Materiel :

- Reservoir d'eau (cuve 1000 litres alimentaire)
- outil
- Vetement
- Chaussure
- Sous vetement
- Couverture en laine
- Panneau solaire + batterie
- Convertisseur 12/220 + chargeur de pile + pile
- Poêle a bois avec four + bois
- Groupe electrogene + essence + huile
- Bouteille gaz 13 klg
- Arme + munition
- Bocal avec joint
- Cafetiere Italien + assecoire
- Moulin a café
- Bidon etanche alimentaire
- Purificateur d'eau
- corde / ficelle

Préparation

- Saumure : 1 litre d'eau + 30 Gr de sel marin.
- Les sardines se bonifient avec le temps et peuvent être consommées pendant dix ans, en prenant soin de retourner les boîtes tous les six mois.

Fromage sec + huile

pour que tes fromages restent immergés, tu mets par dessus une petite "boule" de thym en branches et tu fermes ton pot.
Ainsi le thym maintien le fromage et le parfume.

Je fais pareil aussi pour les champignons, les tomates sechées... Tout ce qui se conserve dans l'huile.

Chiffre sur bouteille plastique dans un triangle : 2 / 4 / 5

Couverture de survie : « quand il fait froid, j'aimerais VOIR le soleil donc je met le doré (couleur soleil) à l'extérieur...pour le voir. Quand il fait chaud je voudrais de la glace, je place donc la couverture avec l'argenté (couleur de la glace) à l'extérieur. Voilà j'espère que cette méthode vous sera utile, essayez la dans vos prépas, vous serez convaincus.

Une suggestion pour vérifier définitivement.

SI un seul coté de la couverture réfléchit les infrarouges ALORS, en regardant au travers d'une caméra thermique*, il est possible de se cacher de la caméra en enfilant la couverture coté argenté vers l'intérieur.

Faire l'essai coté argenté vers l'extérieur, vérifier que la caméra thermique vous "voit".

*Les pompiers disposent de ce genre de matériel pour détecter les braises au travers des murs.

Cordialement.

bien vu j'avais oublié ce phénomène d'ailleurs certain groupe terroriste s'entraînent a se déplacer de la sorte pour échapper aux recherches aériennes de nuit.