



Cuisiner sans électricité

Le Bureau de la santé et de l'hygiène mentale de l'État du Maryland souhaite rappeler aux résidents que la préparation de repas, après une coupure d'électricité ou de gaz provoquée par une tempête, peut être une opération délicate et dangereuse. Veuillez suivre ces quelques recommandations de base :

- Les barbecues au charbon de bois ou au gaz sont les solutions les plus évidentes. **NE LES UTILISEZ JAMAIS À L'INTÉRIEUR.** En utilisant un barbecue à l'intérieur de votre habitation, vous risquez de vous asphyxier au monoxyde de carbone et de mettre le feu à votre maison.
- Les réchauds de camping qui fonctionnent à l'essence ou avec du combustible solide doivent toujours être utilisés à l'extérieur.
- De petits appareils électriques peuvent être utilisés pour préparer des repas si vous avez accès à une génératrice électrique.
- Vous pouvez utiliser du bois pour cuisiner dans de nombreuses situations. Vous pouvez cuisiner dans le foyer de la cheminée si le conduit est en bon état. N'allumez pas un feu dans une cheminée si le conduit est en mauvais état. Assurez-vous que le clapet est ouvert.
- Si vous cuisinez avec un poêle à bois, assurez-vous que le tuyau du poêle n'est pas endommagé.
- Si vous devez allumer un feu à l'extérieur, préparez-le loin des bâtiments et jamais sous un abri d'auto. Des étincelles pourraient facilement se répandre jusqu'au plafond et déclencher un incendie.
- N'utilisez jamais d'essence pour allumer un feu de bois ou des charbons.
- Assurez-vous que votre feu est convenablement circonscrit. Un tonneau en métal ou des pierres disposées autour du foyer du feu sont des précautions nécessaires à prendre. Un barbecue au charbon de bois est idéal pour préparer un feu de bois. Assurez-vous de bien éteindre le feu lorsque vous avez terminé.
- Vous ne pouvez pas cuisiner? Mangez des aliments en conserve qui ne nécessitent pas de cuisson.

Les informations ci-dessus sont issues d'études menées par l'Extension coopérative de l'Université de Clemson.