

Bilan des stocks et petit jeu

Clairette, le 3 novembre 2010 à 13:24

Suite aux grosses courses avant de quitter La Palma, il a fallu remettre un peu d'ordre dans les coffres. Par exemple, essayer de mettre au fond toutes les boîtes de conserve neuves et laisser accessibles les plus anciennes...

On en a profité pour faire un bilan des stocks. Ça consiste à sortir tout ce que le coffre contient, à compter, et à re-ranger. Cette opération a été faite pour deux coffres : celui qui contient les pâtes et les sauces à pâtes, ainsi que celui qui contient les conserves salées.



Le placard à pâtes, sauces à pâtes, cornichons, biscuits apéros, soupes en brique et en sachet, boîtes de pâté et de thon ou sardines et huile d'olive. Seuls sont sorties les pâtes, sauces à pâtes et réserve d'huile d'olive...

Bilan :

Nous détenons à bord 36,5 kg de pâtes diverses et variées : spaghetti, torti, coquillettes, macaroni, penne... Autrement dit, si nous prévoyons environ 250 g de pâtes par repas pour nous deux, nous pouvons tenir le coup 146 repas, soit 73 jours de pâtes midi et soir. On a aussi un peu de riz, de semoule, de légumes secs, de pommes de terre, mais même tous ensemble,

ils ne font pas le poids par rapport aux pâtes.

Pour accompagner ces pâtes, outre le beurre, la crème liquide, l'emmental ou les préparations maison, nous avons 8,2 kg de sauces (tomates ou pesto).

Côté conserves, j'ai fait 4 catégories :

- les légumes : haricots verts ou rouges, petits pois, ratatouille, asperges... = 19,670 kg
- les "accompagnements" : tomates en boîtes, poivrons (une sympathique découverte espagnole, les poivrons en boîte), champignons, maïs... = 20,620 kg
- les plats complets, avec de la viande, pour les grandes occasions ou lorsque la mer est agitée et limite les possibilités de cuisine : canard confit aux lentilles, petit salé à l'auvergnate, cassoulet toulousain, chili con carne... (ah, j'en vois qui salivent) = 16,060 kg
- les raviolis et compagnie (raviolis aux légumes, bolo ou au boeuf, cannelloni, etc), que Tomtom aime beaucoup et ça se voit à leur quantité = 22,400 kg.

Soit un total de 78,75 kg. En comptant environ 800g pour un repas complet de 2 personnes (il y a déjà bien à manger), nous tenons 98 jours.

Et là, on n'a pas compté le poisson qu'on pêchera, les conserves de sucré (compotes et fruits), les confitures, le chocolat, les biscuits et barres de céréales, les nombreux paquets de farine pour faire du pain, etc etc...

Là où ça commence à devenir inquiétant, c'est que quelques îles du Pacifique, dont la Nouvelle-Zélande, pour préserver leur flore et leur faune, sont très attentives à tout ce qui arrive sur leurs terres. En bateau, par exemple, il faut arriver à vide. Ils acceptent suite à négociations une salade de fruits au frigo qui va être mangée dans la journée, mais pas de fruits ni de légumes venant d'ailleurs, pas de boîtes de conserves... Je vois mal comment des bestioles ou des plantes peuvent survivre à une mise en conserve, mais c'est comme ça, faut tout manger avant d'arriver. Ou bien faire du troc au milieu de l'Atlantique ou du Pacifique, tiens, c'est une idée...

Note pour Boris et Ange : préparez vos estomacs pour quand vous nous rejoindrez, il y a du boulot...

Pour conclure par un petit jeu - j'aurais bien aimé faire deviner les quantités qu'on a à bord, mais comme on n'aura pas internet fréquemment avant un bout de temps, ça ne serait pas drôle (*NDTLGP : et en plus tu les as déjà toutes données donc ce serait encore moins drôle :*) - je propose de prendre les paris pour la quantité qu'il nous restera après avoir traversé l'Atlantique. Pour simplifier, on va dire que le jeu porte sur la quantité de pâtes d'une part, et la quantité de conserves d'autre part. Je rappelle les quantités de départ : 36,5 kg / 78,75 kg.

De notre côté, on va essayer de tenir à jour les comptes à chaque fois qu'on mangera une partie des stocks...

Adresse de cet article :

<http://www.lesbaleinesetlescoquillages.com/2010/11/03/bilan-des-stocks-et-petit-jeu/>

14 commentaire(s) :

Gnègnès - 4 novembre 2010 @ 08:29

Coucou !!

On aurait besoin de savoir combien de temps Boris et Ange vont rester, pour pouvoir estimer ce qui vous restera !?

Merci pour cette informaion capitale...

Bisous

Gnègnès

Et merci pour la carte bonus, bien reçue hier !!!

François - 4 novembre 2010 @ 14:18

Alors, déjà, comme dit Gnègnès, le résultat dépend directement de la durée du séjour de Boris et Ange. En posant x la durée en jours, je dirais : $q_{TotalFinal} (kg) = 81 - x * 2.9$.

Titosaure et Monsieur Doudou - 4 novembre 2010 @ 14:22

Il vous restera 0.34 kg de pâtes, parce que Félicien aura très fin en pensant aux Amériques...

mamounnette - 5 novembre 2010 @ 19:53

Bonjour

Ca fait plaisir de voir que vous ne vous laissez pas abattre ! Bon appétit !

Et tant mieux si vous avez bientôt de la visite !

Bisous

Claire TABARY - 5 novembre 2010 @ 21:45

et puis vu la capacité réduite de l'estomac de Clairette suivant l'agitation de la mer, ça rajoute des inconnues aux savants calculs. Vivent les pâtes et hauts les coeurs et les estomacs!

Titosaure et M. Doudou - 6 novembre 2010 @ 00:05

Merci pour la carte Bonus du concours ! On est vraiment content d'avoir gagné le concours car la carte est vraiment très belle !

Merci le Schnapsipage !

Ange - 6 novembre 2010 @ 12:40

... Oui mais quand Boris et Ange viendront, ils pourront aussi apporter leur participation en pâtes, pâtés, et autres délices alimentaires ! Et ça, ça fausse tous les calculs...

Bizoux !

tomtom - 7 novembre 2010 @ 01:15

Ya Clairette qui dit que c'est interdit de ramener autre chose que 1 kg de cassonade belge :)

tomtom - 7 novembre 2010 @ 01:17

:) Cette inconnue est devenue désormais à peu près négligeable !

tomtom - 7 novembre 2010 @ 01:21

Bo et Ange ils mangent 2.9 kg par jour, et nous on mange rien ?? :)

tomtom - 7 novembre 2010 @ 01:23

huhu :)

De toutes façons ça ne sert à rien de tergiverser, Bo et Ange ils nous rejoindront de l'autre côté de l'Amérique Centrale et le jeu ne concerne que la traversée de l'Atlantique !

jh - 7 novembre 2010 @ 12:39

Bonjour à vous deux,

En ces temps de comptage et de re-comptage des vivres, une bonne nouvelle : plus besoin de prévoir du sel pour le pain !

A partir d'une idée/observation commune avec Clairette, taux de sel de l'océan = taux de sel de la pâte à pain, et hop! voilà **la recette du pain de l'océan**.

J'enfonce une porte ouverte, mais bon : il vaut mieux bien sur prendre de l'eau du large la plus propre/pure possible, ce serait dommage d'avoir un gout "diesel" inopiné...

Bon vent, et bon pain !

jh

tomtom - 9 novembre 2010 @ 00:48

Merci beaucoup !

On va tester la recette simplifiée en partant du Cap Vert... Pour l'instant nos premières tentatives (avec la recette du pain au levain normale) ont donné des résultats - comment dire - perfectibles !!

Tomtom et Clairette

Gnègnès - 7 décembre 2010 @ 08:20

un peu tard mais voici mon estimation pour ces 3 semaines en mer :

il vous reste :

25 kg de pâtes

4,2 kg de sauces

62 kg de conserves...

et tout ça vous le jetez à la mer ?

Bzous