



TROPA 25
BAYAMON PR
CLUB DE LEONES

NOVENA CAMINATA – 50 MILLAS

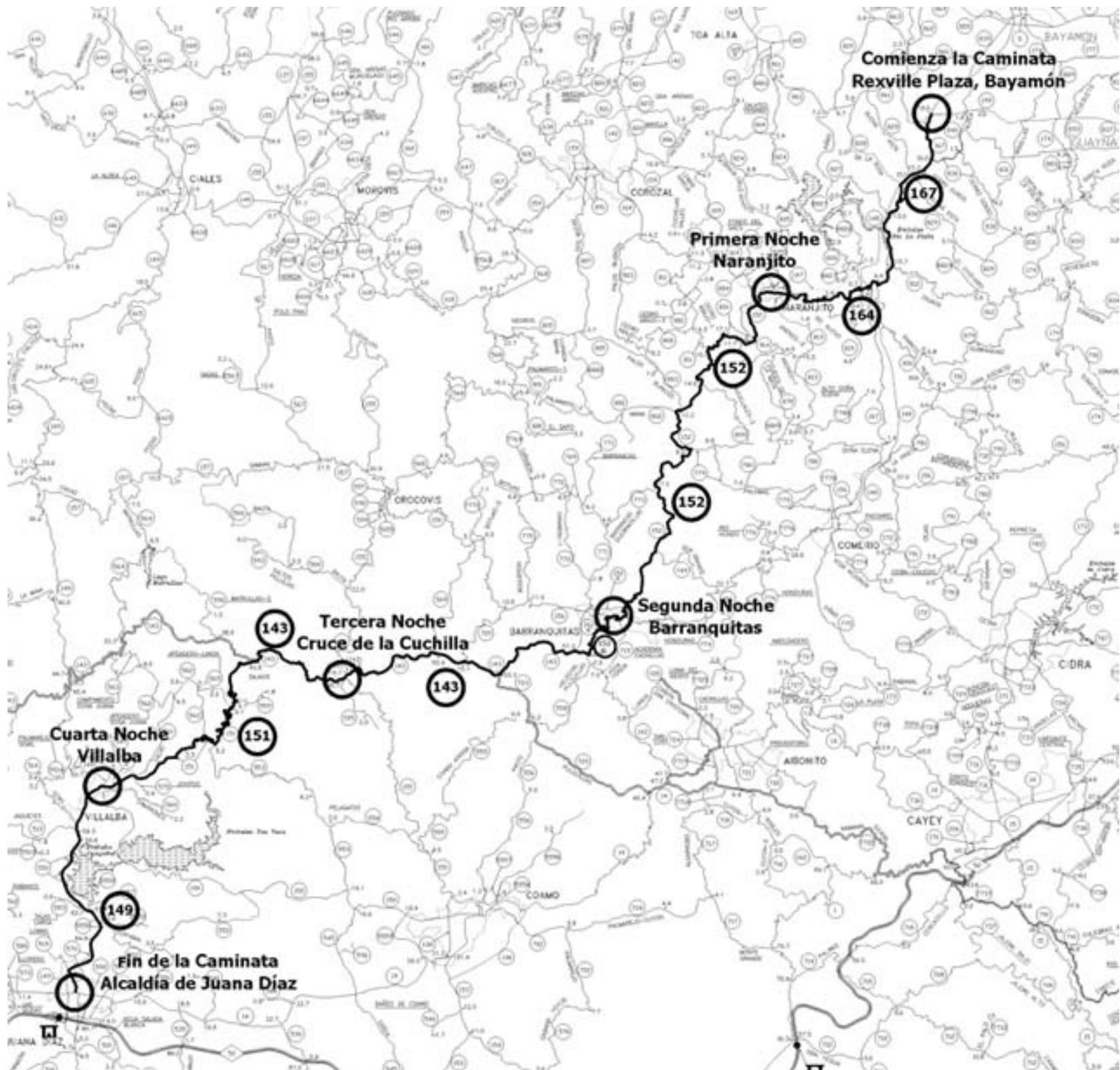
26 de diciembre al 30 de diciembre de 2005

Hora de Salida: Lunes, 26 de diciembre de 2005 – 6:30am
(Centro Comercial Rexville)
Hora de Llegada: Viernes, 30 de diciembre de 2005 – 10:00am
(Alcaldía de Juana Díaz)
Propósito: Diversión, 50-Miler Award, Hiking MB, Backpacking, Tradición

ESTADIA

<u>Primer día</u>	- Bayamón a Naranjito (PR-167 y PR-164) Piscina Pública de Naranjito	9.50 millas Tel.: 869-4010
<u>Segundo día</u>	- Naranjito a Barranquitas (PR-152) Cancha Bajo Techo, Ciudad Deportiva Nuevo Barranquitas, frente al Parque de Bombas	13.50 millas Tel.: 857-4609
<u>Tercer día</u>	- Barranquitas al Cruce PR-143 y PR-155 (PR-143) Puesto de Gasolina Aníbal Gierbolini	10.00 millas Tel.: 867-4581
<u>Cuarto día</u>	- Cruce PR-143 y PR-155 a Villalba (PR-143 y PR-151) Cancha Bajo Techo	11.45 millas Tel.:
<u>Quinto día</u>	- Villalba a Juana Díaz (PR-149) Alcaldía de Juana Díaz, Plaza de Recreo	6.35 millas Tel.:

Total: 50.80 millas



PUESTOS DESEMPEÑADOS:

Líder adulto y director de caminata en propiedad: Dios
Escribano de Caminata:

LISTA DE SCOUTS

NOMBRE	EDAD	RANGO	PATRULLA	TELEFONO
1. Gerardo Olivella	16	Life	Corí	786-5602
2. Carlos L. Otero	16	Star	Corí	251-4263
3. Christian A. Alicea	16	First Class	Guaraguao	269-3128
4. José Pacheco	14	Second Class	Guaraguao	781-7229
5. Eliezer Rodríguez	15	First Class	Guaraguao	645-7147
6. Josue Pizarro	14	Second Class	Majagua	786-9592
7. Julian Pizarro	16	Star	Majagua	786-9592
8. Miguel A. Vergara	13	Second Class	Majagua	207-4944
9. Fernando López-Cepero	15	Second Class	Turey	740-8757
10. Raymond Rodríguez	16	Second Class	Turey	779-1674
11. Simón Matos	15	Tenderfoot	Turey	779-1674
12. Fabián Charrón	14	Scout	Turey	617-4404

INVITADO ESPECIAL

NOMBRE	EDAD	PROGRAMA	TELEFONO
1. Natalia D. Vergara	16	Venturing	207-4944

LISTA DE ADULTOS

NOMBRE	POSICION	TELEFONO
2. Miguel Vergara	Scoutmaster	485-9243
3. Ray J. Morales	Assistant Scoutmaster	740-5296
4. Max Velázquez	Comitee Member	798-6244
5. Luis E. Palacios	Comitee Member	763-9013,406-8770
6. Iván Torres	Assistant Scoutmaster	786-2741
7. Héctor H. Lugo	Junior Assistant Scoutmaster	799-6624
8. Antonio Pérez	Junior Assistant Scoutmaster	797-9669

EQUIPO

TROPA

Bandera de Tropa
Carretón de Caminata
Un Hacha
Un Serrote
Equipo de Primeros Auxilios
Un Rollo de Soguilla
Martillo y Clavos
Alicate
Destornillador de Paleta
Destornillador de Estría
Llave Ajustable
Mapa de Carreteras
Dos Toldos Livianos
Una Bomba de Aire
Cuatro Banderas Rojas
Seis Tubos de Bicicleta

COCINA

Dos Cafeteras
Dos Ollas Grandes
Dos Calderos Grandes
Cuatro Sartenes
Dos Espátulas
Dos Cucharones
Dos Cuchillos
Dos Tenedores de Cocina
Tres Estufas
Un Igloo
Dos Lámparas
Nevera Portátil
Dos Ollas Medianas
Seis Platos
Un Abre Latas
Dos Tazas de Medir
Dos Delantales
Tres Agarraderas
Un Can de Agua

EQUIPO PERSONAL

1. En tu cabeza – una gorra (sombrero de ala ancha) y sentido común
 2. En tu corazón – espíritu scout
 3. Uniforme Clase B – La camisa vino será usada el último día.
 4. Botas (previamente utilizadas)
 5. Mochila Pequeña (2,000 in³ mínimo, 3,500 in³ máximo)
 6. Poncho
 7. Sábana o Bolsa de Dormir liviana
 8. Impermeable
 9. Jabón Pequeño en su Jabonera
 10. Cepillo de Dientes
 11. Pasta Dental
 12. Peinilla o Cepillo
 13. Talco (preferiblemente anti-hongo)
 14. Desodorante
 15. Papel Sanitario o Toallas Húmedas de Bebé (Chubs)
 16. Toalla Pequeña o Bayeta
 17. Bloqueador Solar
 18. Repelente de Insectos
 19. Linterna Pequeña – con baterías extras
 20. Cuchilla
 21. Libreta y Lápiz
 22. Cantimplora o Botella de Agua
 23. Almohada de Aire
 24. Abrigo Liviano
 25. Calzado Liviano
 26. Traje de Baño
 27. Cámara Pequeña
 28. Un Calzoncillo
 29. Una Camiseta
 30. Jabón para Lavar Ropa
 31. Un Par de Medias Extras
 32. Equipo de Reparación
 33. Utensilios para Comer – vaso, cuchillo, tenedor, cuchara, plato
 34. Pañuelo Blanco en el Bolsillo
 35. First Aid Personal con Moleskin (parche para pie)
- En tus bolsillos – dinero
 - En tu cartera – dos curitas, lista de teléfonos de emergencia, 50¢ para llamadas de emergencia. **¡Más Dinero!**

PLANIFICACION DE TIEMPO:

Lunes 26

5:30am	Llegada al Centro Comercial Rexville
6:00am	Salida del Centro Comercial Rexville
6:00am-7:00am	Caminata por la PR-167 hasta “Master Donuts”
7:00am-7:30am	Desayuno en “Master Donuts”
7:30am-8:30am	Caminata por la PR-167 hasta “Los Quesitos”
8:30am-9:00am	Parada en los “Los Quesitos”
9:30am-10:00am	Caminata por la PR-167 hasta “El Puente sobre el Río La Plata”
10:00am-10:15am	Ceremonia tradicional de “Cruce de Puente”
10:15am-11:00am	Caminata por la PR-164 hasta la “Gallera de Guadiana”
11:00am-11:15am	Parada en la “Gallera de Guadiana”
11:15am-12:00pm	Caminata por la PR-164 hasta Naranjito
12:00pm-1:00pm	Almuerzo
1:00pm-5:00pm	Proyecto de servicio, preparar cena, hacer compra de comestibles
5:00pm-6:00pm	Aseo personal
6:00pm-7:00pm	Cena
7:00pm-8:00pm	Retroalimentación
8:00pm-9:00pm	Diversión; juego de baloncesto
9:00pm	A dormir

Martes 27

5:00am-7:00am	Despertar, Aseo Personal y Desayunar
7:00am-9:00am	Caminata por la PR-152 hasta el Supermercado Cedro Arriba
9:00am-9:15am	Parada en el Supermercado Cedro Arriba
9:15am-11:00am	Caminata por la PR-152 hasta el McDonald's de Cedro Arriba
11:00am-11:15am	Parada en el McDonald's de Cedro Arriba
11:15am-12:00pm	Caminata por la PR-152 hasta la intersección con la PR-779 (El Abanico)
12:00pm-1:00pm	Almuerzo
1:00pm-3:00pm	Caminata por la PR-152 hasta la intersección con la PR-749 (Negocio)
3:00pm-3:30pm	Parada en el Negocio
3:30pm-5:00pm	Caminata por la PR-152 hasta Barranquitas
5:00pm-6:00pm	Aseo personal, preparación de cena, hacer compra de comestibles
6:00pm-7:00pm	Cena
7:00pm-8:00pm	Retroalimentación
8:00pm-9:00pm	Diversión; juego de baloncesto
9:00pm	A dormir

Miércoles 28

5:00am-7:00am	Despertar, Aseo Personal y Desayunar
7:00am-7:30am	Caminata por la PR-156 hasta la Plaza del Pueblo
7:30am-7:45am	Fotografías frente a la Plaza del Pueblo
7:45am-8:45am	Caminata por la PR-156, PR-162 y PR-143 hasta la Tiendita después de la intersección con la PR-152 R
8:45am-9:00am	Parada en la Tiendita
9:00am-10:00am	Caminata por la PR-143 hasta el Punto Escénico
10:00am-10:30am	Fotografías y parada en el Punto Escénico
10:30am-12:00pm	Caminata por la PR-143 hasta la Pizzería
12:00pm-1:00pm	Almuerzo
1:00pm-2:00pm	Caminata por la PR-143 hasta Puesto de Gasolina Aníbal Gierbolini, intersección PR-143 y PR-155 (Orocovis)
2:00pm-5:00pm	Proyecto de servicio, preparar la cena y área de dormir
5:00pm-6:00pm	Aseo Personal
6:00pm-7:00pm	Cena
7:00pm-8:00pm	Retroalimentación
8:00pm-9:00pm	Relatos de historias
9:00pm	A dormir

Jueves 29

5:00am-7:00am	Despertar, Aseo Personal y Desayunar
7:00am-9:00am	Caminata por la PR-143 hasta el Área Escénica, cerca de la intersección con la PR-151
9:00am-9:15am	Parada en el Área Escénica para tomar fotos
9:15am-11:00am	Caminata por la PR-151 hasta el Negocio de la intersección con la PR-553
12:00am-1:00pm	Almuerzo
1:00pm-2:00pm	Caminata por la PR-143 hasta Villalba
2:00pm-5:00pm	Proyecto de servicio, preparar la cena (Corí), hacer compra de comestibles
5:00pm-6:00pm	Aseo personal
6:00pm-7:00pm	Cena
7:00pm-8:00pm	Retroalimentación, marcado de botas
8:00pm-9:00pm	Diversión; juego de baloncesto
9:00pm	A dormir

Viernes 30

6:00am-8:00am	Despertar, Aseo Personal y Desayunar
8:00am-9:00am	Caminata por la PR-149 hasta la Tiendita después de la Represa El Guayabal
9:00am-9:15am	Parada en la Tiendita
9:15am-10:30am	Caminata por la PR-143 hasta Juana Díaz
10:30am-11:00am	Clausura de la actividad

MENU A LA CARTA

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
<p>Lunes, 26 de diciembre (Naranjito)</p> <p style="text-align: center;">1^{er} día</p>		<p>Spaghetti con albóndigas, queso parmesano, ensalada de habichuelas tiernas con maíz y jugo de china</p>	<p>Arroz con salchichas, ensalada de maíz con habichuelas tiernas, chocolate caliente y jugo de uva</p>
<p>Martes, 27 de diciembre (Barranquitas)</p> <p style="text-align: center;">2^{do} día</p>	<p>Avena, huevo hervido, rebanada de pan, jugo de china, y café o chocolate</p>	<p>Emparedado de pan criollo, jamón, queso, tomate, lechuga, mantequilla y jugo de frutas</p>	<p>Arroz blanco, corned beef con papas, vegetales mixtos, jugo de parcha y chocolate caliente</p>
<p>Miércoles, 28 de diciembre (Cruce de la Cuchilla) (Orocovis)</p> <p style="text-align: center;">3^{er} día</p>	<p>Pancakes (con huevo en la mezcla) con sirop, café o chocolate, y jugo de china</p>	<p>Hotdog con pan, chili, ralish, ketchup, mostaza, jugo de parcha y leche</p>	<p>Arroz blanco con habichuelas, beef steak encebollado, jugo de uva y chocolate caliente</p>
<p>Jueves, 29 de diciembre (Villalba)</p> <p style="text-align: center;">4^{to} día</p>	<p>Huevo frito, jamonilla, pan, café o chocolate y jugo de frutas</p>	<p>Ravioli, pan con mantequilla y jugo de uva</p>	<p>Arroz con longaniza de pollo o Paella, vegetales mixtos, jugo de china y chocolate caliente</p>
<p>Viernes, 30 de diciembre (Juana Díaz)</p> <p style="text-align: center;">5^{to} día</p>	<p>Emparedado de jamón, queso, mantequilla, café o chocolate y jugo de uva</p>	<p>¡Almuerzo en casita!</p>	<p>¡Hogar, dulce hogar! Y muchos sobitos en los huesitos de los picitos.</p>

LISTA DE TAREAS

FECHA	CARRETON	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
Lunes 26 de diciembre (Bayamón a Naranjito)	Gerardo Olivella Fabian Charrón Simón Matos Christian Alicea		Cocinar: Raymond Fernando Fregar: Miguel José	Cocinar: Josué Julián Fregar: Eliezer Carlos
Martes 27 de diciembre (Naranjito a Barranquitas)	Raymond Rodríguez Fernando López- Cepero Eliezer Rodríguez Carlos L. Otero	Cocinar: Gerardo Christian Fregar: Fabián Simón	Cocinar: Miguel José Fregar: Julian Josué	Cocinar: Fabián Simón Fregar: Gerardo Christian
Miércoles 28 de diciembre (Barranquitas al Cruce de la Cuchilla, Orocovis)	Josue Pizarro Julián Pizarro José Pacheco Miguel A. Vergara	Cocinar: Eliezer Carlos Fregar: Raymond Fernando	Cocinar: Gerardo Christian Fregar: Fabián Simón	Cocinar: Raymond Fernando Fregar: Eliezer Carlos
Jueves 29 de diciembre (Orocovis a Villalba)	Fabian Charrón Christian Alicea Raymond Rodríguez Fernando López- Cepero	Cocinar: Julian Josué Fregar: Miguel José	Cocinar: Eliezer Carlos Fregar: Gerardo Simón	Cocinar: Patrulla Corí Fregar: Julian Josué
Viernes 30 de diciembre (Villalba a Juana Díaz)	Simón Matos Miguel A. Vergara Eliezer Rodríguez Julián Pizarro	Cocinar: Miguel José Fregar: Raymond Fernando		

MENU EN DETALLE

Lunes 26 de diciembre (1^{er} día)

Almuerzo(1^{er} día):

Spaghetti con albóndigas, queso parmesano, ensalada de habichuelas tiernas con maíz y jugo de china

Utensilios:

2 ollas grandes	1 delantal
1 olla mediana	1 abre latas
2 cucharones	1 estufa
1 igloo	1 botella gas propano

Ingredientes:

5 latas, 39 oz spaghetti	3 latas, 14.5 oz habichuelas tiernas
1 pte, 8oz queso parmesano	2 env, 24oz jugo de frutas
3 latas, 15.25 oz maíz	agua

Receta:

Tome dos ollas grandes y caliéntelas a fuego moderado en la estufa. Utilizando el abre latas, destape los spaghetti y viértalos en las ollas. Añada un poco de agua para diluir la salsa y muévelo con el cucharón. Tape las ollas y caliente por 15 minutos, sirva.

Tome el abre latas, destape las latas de maíz y habichuelas tiernas, bote el líquido que está en las latas. Tome la olla mediana, vierta en ella el maíz y las habichuelas tiernas. Con un cucharón mezcle ambos vegetales y sirva.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Cena(1^{er} día):

Arroz con salchichas, ensalada de maíz con habichuelas tiernas, chocolate caliente y jugo de uva

Utensilios:

1 caldero grande	2 cucharas
2 cucharones	1 taza
1 igloo	1 plato
1 delantal	1 cuchillo
1 olla grande	1 estufa
1 olla mediana	1 botella gas propano
1 abre latas	

Ingredientes:

2 pqt, 3lb arroz	3 latas, 15.25oz maíz
4 cucharadas sofrito	3 latas, 14.5oz habichuelas tiernas
4 latas, 8oz salsa de tomate	chocolate en polvo
4 sobres sazón con achiote	3 qt de leche
4 cubitos de pollo	2 env, 24oz jugo de uva
8 latas, 5oz salchichas	agua
aceite vegetal	

Receta:

Tome un caldero y caliéntelo a fuego mediano en la estufa. Vierta aceite, sofrito, salsa de tomate, sazón con achiote y cubitos de pollo. Mueva todo con el cucharón, tape el caldero y deje calentar por unos minutos, espere todo se mezcle y se disuelva. Abra las latas de salchicha y vierta el caldo contenido dentro del caldero. Tome un plato y vierta las salchichas en él, trócelas en pequeños pedazos y viértalas en el caldero. Cuando comience a hervir todo, añada el arroz en el caldero, mueva todo con el cucharón. Vierta agua en el caldero hasta que cubra justamente el arroz, mueva nuevamente con el cucharón, deje el caldero destapado. Espere que el agua se seque, mueva el arroz con el cucharón y tape el caldero. Baje la temperatura a fuego lento. Espere 5 minutos, destape el caldero y mueva el arroz, tape nuevamente el caldero. Espere 30 minutos y, el arroz estará cocido y listo para servir.

Tome el abre latas, destape las latas de maíz y habichuelas tiernas, bote el líquido que está en las latas. Tome la olla grande, vierta en ella el maíz y las habichuelas tiernas. Con un cucharón mezcle ambos vegetales y sirva.

Tome una olla mediana y vierta leche en ella. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Martes 27 de diciembre (2^{do} día)

Desayuno(2^{do} día):

Avena, huevo hervido, rebanada de pan, jugo de china, y café o chocolate

Utensilios:

2 ollas grandes	2 cucharas
2 cucharones	1 taza
1 igloo	1 plato
1 delantal	2 estufas
1 cuchillo	2 botellas gas propano
2 ollas medianas	

Ingredientes:

1 pte, 28oz avena	chocolate en polvo
vainilla	2 env, 24oz jugo de china
sal	agua
6 qt leche (3qt avena)	azúcar
2 doz huevos	canela
3 lb pan de agua	café instantáneo

Receta:

Tome una olla y vierta leche en ella, caliéntela a fuego mediano. Siga las instrucciones del envase de avena, usualmente se vierte 1¼ taza de leche, 3 cucharadas de azúcar por cada 1/3 taza de avena para un servicio. Vierta primero el azúcar, luego la avena y finalmente una pizca de sal. Mueva la mezcla constantemente con el cucharón por 20 minutos hasta que se cocine la avena. Una vez hecha, sívala.

Tome otra olla y vierta agua en ella, caliéntela a fuego alto. Vierta los huevos en la olla, espere que el agua hierva. En 20 minutos los huevos estarán hervidos, sirva.

Tome dos ollas medianas y vierta leche en estas. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta en una chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo. En la otra vierta café instantáneo, espere que se disuelva y sirva.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Almuerzo(2^{do} día):

Emparedado de pan criollo, jamón, queso, tomate, lechuga, mantequilla y jugo de frutas

Utensilios:

1 cuchillo	1 delantal
2 platos	1 cucharón
1 igloo	

Ingredientes:

5lb pan criollo	mantequilla
3 lb jamón	2 env, 24oz jugo de china
2 pqt, 24 slices queso	servilletas
3 lb tomates	agua
2 lechugas	

Receta:

Tome una libra de pan de agua y córtela por el centro, hacia lo largo. Aplique mantequilla dentro del pan. Coloque jamón, queso, lechuga y tomate a lo largo de todo el pan. Recuerde que debe rendir los ingredientes para colocar en todas las libras de pan. Una vez haya aplicado todos los ingredientes, corte la libra de pan en cinco pedazos (5 emparedados). Envuelva cada uno en servilleta. Coloque todos los emparedados en dos platos. Sirva un emparedado a cada persona.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sírvalo.

Cena(2^{do} día):

Arroz blanco, corned beef con papas, vegetales mixtos, jugo de parcha y chocolate caliente

Utensilios:

1 caldero grande	1 olla mediana
2 cucharones	2 cucharas
1 igloo	1 taza
1 delantal	1 abre latas
2 ollas grandes	1 estufa
1 botella gas propano	

Ingredientes:

2 pqt, 3lb arroz	1 lb papas
4 cucharadas sofrito	sal
4 latas, 8oz salsa de tomate	5 latas, 14.5 oz vegetales mixtos
4 latas, 12 oz corned beef	chocolate en polvo
aceite oliva	3 qt de leche
1 botella 5 oz vino	2 env, 24oz jugo de parcha
Worcestershire	agua

Receta:

Tome un caldero y caliéntelo a fuego alto en la estufa. Añada agua, sal y aceite de oliva a gusto, mueva todo con el cucharón y espere que hierva. Una vez hierva el agua añada el arroz, muévelo todo para que se mezcle y espere que se seque el agua. Una vez se secó el agua ponga la estufa a fuego bajo y tape el caldero. Espere 5 minutos, destape el caldero y mueva el arroz, tape nuevamente el caldero. Espere 30 minutos, el arroz estará cocido y listo para servir.

Tome una olla y caliéntela a fuego moderado. Vierta aceite, sofrito, salsa de tomate y vino Worcestershire, mueva todo con una cuchara y espere que se caliente. Abra las latas de “Corned Beef” y vierta el contenido en la olla. Mueva todo con la cuchara y tape la olla. Espere 20 minutos y sirva.

Tome el abre latas, destape las latas de vegetales mixtos, bote el líquido que está en las latas. Tome la olla grande y vierta el contenido en ella, sirva.

Tome una olla mediana y vierta leche en ella. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Miércoles 28 de diciembre (3^{er} día)

Desayuno(3^{er} día):

Pancakes (con huevo en la mezcla) con sirop, café o chocolate, y jugo de china

Utensilios:

4 sartenes	2 cucharas
2 espátulas	1 tenedor
1 igloo	1 taza
1 delantal	3 platos
1 olla	3 estufas
2 ollas medianas	3 botellas gas propano

Ingredientes:

2 cajas, 32oz harina pancakes	chocolate en polvo
5 qt leche (1½ qt pancake)	2 env, 24oz jugo de china
8 huevos	agua
mantequilla	azúcar
2 pte, 24 oz sirop pancakes	café instantaneo

Receta:

A primera hora de la mañana tome los beef steak de la cena y colóquelos en un envase para descongelar. Tape ese envase. Tome dos estufas y ponga a calentar cuatro sartenes a fuego moderado. Añada mantequilla a los sartenes. En una olla grande vierta agua, leche, huevos y mezcla de pancakes hasta conseguir la consistencia deseada en la mezcla (siga las instrucciones de la caja, usualmente, ¾ taza de leche, 1 cucharada de aceite, un huevo por cada taza de harina). Mueva todo con un tenedor hasta que todo se mezcle. Vierta mezcla en el sartén caliente hasta obtener el pancake del tamaño deseado. Voltéelo con la espátula a los pocos minutos. Una vez hecho esto colóquelos en un plato. Repita esto hasta obtener la cantidad de pancakes necesarios y sirva.

Tome dos ollas medianas y vierta leche en estas. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta en una chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo. En la otra vierta café instantáneo, espere que se disuelva y sirva.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Almuerzo(3^{er} día):

Hotdog con pan, chili, ralish, ketchup, mostaza, jugo de parcha y leche

Utensilios:

1 olla grande	1 delantal
1 olla pequeña	1 estufa
1 caldero	1 botella gas propano
2 cucharones	4 platos
1 igloo	1 tenedor de cocina
1 abre latas	

Ingredientes:

4 pqt, 18 oz (10) hot dog	1 pte, 14 oz mostaza
3 latas, 15 oz chili	3 pte, 8 oz sauerkraut
4 pqt, 8 ea pan hot dog	2 env, 24oz jugo de parcha
1 pte, 40 oz ketchup	agua
3 qt, leche	

Receta:

Tome una olla grande, llénela de agua hasta la mitad y caliéntela a fuego alto. Cuando hierva el agua vierta los hotdogs. Cocínelos por 20 minutos a fugo moderado. Tome un caldero y caliéntelo a fuego moderado, una vez caliente vierta el chili. Caliéntelo por 10 minutos a fuego lento. Tome una olla pequeña y vierta el sauerkraut en ella. Cuando los hot dogs y el chili estén listos, dentro de un pan coloque un hot dog y sirva chili, sauerkraut, ketchup y mostaza encima. Sirva dos hot dogs por persona.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo. Tome los cuartillos de leche y sívalos directamente.

Cena(3^{er} día):

Arroz blanco con habichuelas, beef steak encebollado, jugo de uva y chocolate caliente

Utensilios:

1 caldero grande	2 cucharas
2 cucharones	1 taza
1 igloo	1 abre latas
1 delantal	3 estufas
4 sartenes	2 platos
2 tenedores de cocina	3 botellas gas propano
3 ollas medianas	

Ingredientes:

2 pqt, 3lb arroz	1½ lb cebolla
adobo	sofrito
aceite oliva	2 latas, 8oz salsa de tomate
7 lb beef steak	2 cubitos de pollo
aceite vegetal	vinagre
papel de aluminio	chocolate en polvo
adobo	3 qt de leche
3 latas, 15.5 oz habichuelas	2 env, 24oz jugo de uva
1 lb papas	agua

Receta:

Tome un caldero y caliéntelo a fuego alto en la estufa. Añada agua, sal y aceite de oliva a gusto, mueva todo con el cucharón y espere que hierva. Una vez hierva el agua añada el arroz, muévelo todo para que se mezcle y espere que se seque el agua. Una vez se secó el agua ponga la estufa a fuego bajo y tape el caldero. Espere 5 minutos, destape el caldero y mueva el arroz, tape nuevamente el caldero. Espere 30 minutos, el arroz estará cocido y listo para servir.

Antes de preparar los beef steaks es necesario que se saquen a descongelar en la mañana. Una vez descongelados se deben sazonar las mismas con adobo, sumergirlos en vinagre y colocarlas sobre un plato una vez sazonados. Tome cuatro sartenes y caliéntelos a fuego mediano en dos estufas, añada un poco de aceite vegetal y agua en cada uno. Vierta los beef steaks en el sartén, añada cebolla en rebanadas encima de la carne, espere que se cocinen a fuego lento por alrededor de 20 minutos y sirva.

Tome una olla y caliéntela a fuego moderado. Vierta aceite, sofrito, salsa de tomate (media lata por cada lata de habichuelas) y cubitos de caldo de pollo (medio cubito por cada lata de habichuelas), mueva todo con una cuchara y espere que se caliente. Abra las latas de habichuelas y vierta el contenido en la olla. Mueva todo con la cuchara y tape la olla. Tome las papas, límpielas y remueva la cáscara. Corte en pequeños trozos, y vierta en la olla. Espere 20 minutos y sirva.

Tome una olla mediana y vierta leche en ella. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Jueves 29 de diciembre (4^{to} día)

Desayuno(4^{to} día):

Huevo frito, jamonilla, pan, café o chocolate y jugo de frutas

Utensilios:

4 sartenes	1 tenedor
2 espátulas	1 cuchillo
1 igloo	3 platos
1 delantal	3 estufas
2 cucharas	3 botellas gas propano
2 ollas medianas	

Ingredientes:

2 doz huevos	chocolate en polvo
4 latas, 12 oz jamonilla	3 qt leche
aceite vegetal	2 env, 24oz jugo de frutas
5 lb pan de agua	agua
café instantáneo	azúcar

Receta:

Tome dos estufas y ponga a calentar cuatro sartenes a fuego moderado. Añada un poco de aceite vegetal en dos de las sartenes. Abra las latas de jamonilla, en un plato trócela en pedazos largos y finos. Una vez los sartenes estén calientes, rompa los cascarones de los huevos y fríalos en las sartenes con aceite, en las otras dos sartenes coloque y fría la jamonilla. Esperen que se cocinen y doren. Coloque en dos platos con servilleta los huevos fritos y la jamonilla. Tome una libra de pan y trócela en 5 pedazos, repítalo para todas. Sirva.

Tome dos ollas medianas y vierta leche en estas. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta en una chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo. En la otra vierta café instantáneo, espere que se disuelva y sirva.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Almuerzo(4^{to} día):

Ravioli, pan con mantequilla y jugo de uva

Utensilios:

2 ollas grandes	1 estufa
1 cucharón	1 botella gas propano
1 igloo	1 cuchillo
1 delantal	1 abre latas

Ingredientes:

5 latas, 40 oz ravioli	2 env, 24oz jugo de uva
3 lb pan de agua	agua
mantequilla	

Receta:

Tome dos ollas grandes y caliéntelas a fuego moderado en la estufa. Utilizando el abre latas, destape los raviolis y viértalos en las ollas. Añada un poco de agua para diluir la salsa y muévelo con el cucharón. Tape las ollas y caliente por 15 minutos, sirva. Tome una libra de pan y trócela en 5 pedazos, repítalo para todas. Sirva.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sírvalo.

Cena(4^{to} día):

Arroz con longaniza de pollo o Paella, vegetales mixtos, jugo de china y chocolate caliente

Utensilios:

2 calderos grandes	1 cuchara
2 cucharones	1 taza
1 igloo	1 abre latas
1 delantal	1 plato
1 olla grande	2 estufas
2 ollas medianas	2 botellas gas propano

Ingredientes:

1 pqt, 3lb arroz	2 latas, 4 oz pulpo
2 cucharadas sofrito	2 latas, 6 oz carne de cangrejo
2 latas, 8oz salsa de tomate	5 latas, 14.5 oz vegetales mixtos
2 cubitos de pollo	chocolate en polvo
2 sobres sazón con achiote	3 qt de leche
4 lb longaniza de pollo	2 env, 24oz jugo de china
3 cajas, 19 oz Paella Vigo	agua
2 latas, 4 oz calamar	

Receta:

Tome un caldero y caliéntelo a fuego mediano en la estufa. Vierta la longaniza de pollo en el caldero. Espere 30 minutos para que se cocine. Una vez estén cocidas, bote la grasa que suelta la longaniza. Saque la longaniza y colóquela en un plato, trócela en pedazos pequeños. Vierta aceite, sofrito, salsa de tomate, sazón con achiote, cubitos de pollo y la longaniza de pollo en el caldero. Mueva todo con el cucharón, tape el caldero y deje calentar por unos minutos, espere todo se mezcle y se disuelva. Cuando comience a hervir todo, añada el arroz en el caldero, mueva todo con el cucharón. Vierta agua en el caldero hasta que cubra justamente el arroz, mueva nuevamente con el cucharón, deje el caldero destapado. Espere que el agua se seque, mueva el arroz con el cucharón y tape el caldero. Baje la temperatura a fuego lento. Espere 5 minutos, destape el caldero y mueva el arroz, tape nuevamente el caldero. Espere 30 minutos, el arroz estará cocido y listo para servir.

Tome otro caldero y caliéntelo a fuego alto en la estufa. Añada la cantidad de agua que indique las instrucciones de la paella. Una vez el agua comience a hervir, vierta la lata de mariscos que contiene la paella. También vierta en el caldero pulpo, calamares y carne de cangrejo, mueva todo con un cucharón. Cuando comience a hervir todo, añada el arroz en el caldero, mueva todo con el cucharón, deje el caldero destapado. Espere que el agua se seque, mueva el arroz con el cucharón y tape el caldero. Baje la temperatura a fuego lento. Espere 5 minutos, destape el caldero y mueva el arroz, tape nuevamente el caldero. Espere 30 minutos y, el arroz estará cocido y listo para servir.

Tome el abre latas, destape las latas de vegetales mixtos, bote el líquido que está en las latas. Tome la olla grande y vierta el contenido en ella, sirva.

Tome el abre latas, destape las latas de piña rebanada. Tome una olla mediana y vierta el contenido en ella, sirva.

Tome una olla mediana y vierta leche en ella. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Viernes 30 de diciembre (5^{to} día)

Desayuno(5^{to} día):

Emparedado de jamón, queso, mantequilla, café o chocolate y jugo de uva

Utensilios:

1 cuchillo	1 delantal
2 platos	1 cucharón
1 igloo	

Ingredientes:

5 lb pan criollo	café instantáneo
3 lb jamón	agua
2 pqt, 24 slices queso	servilletas
mantequilla	chocolate en polvo
3 qt leche	azúcar
2 env, 24oz jugo de uva	

Receta:

Tome una libra de pan de agua y córtela por el centro, hacia lo largo. Aplique mantequilla dentro del pan. Coloque jamón y queso a lo largo de todo el pan. Recuerde que debe rendir los ingredientes para colocar en todas las libras de pan. Una vez haya aplicado todos los ingredientes, corte la libra de pan en cinco pedazos (5 emparedados). Envuelva cada uno en servilleta. Coloque todos los emparedados en dos platos. Sirva un emparedado a cada persona.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

TROPA 25 (BSA)
PERMISO PARA CAMINATA DE 50 MILLAS

Yo/nosotros, _____ y _____, con seguro social numero _____ y _____ respectivamente, padre(s) con patria potestad del joven _____, quien es un *Scout* inscrito en la tropa #25 de Bayamón, concedemos este permiso y autorización.

Libre y voluntariamente autorizamos a nuestro hijo a participar en una actividad al aire libre, con duración aproximada de seis días (del ___ al ___ de diciembre) en la que el grupo participante planifica caminar desde Bayamón hasta Juana Días, Puerto Rico.

Reconocemos que este tipo de actividad, es de por sí inherentemente peligrosa y acarrea ciertos riesgos, mas allá de un mero paseo por el bosque, pues el grupo estará caminando a lo largo de carreteras rurales donde transitan vehículos motorizados. Sin embargo reconocemos que nuestro hijo esta capacitado para participar en actividades de esta índole donde se pone a prueba su capacidad física, su conocimiento y dominio de destrezas propias de los *scouts* de su edad tales como: caminatas, autosuficiencia y supervivencia, navegación, bregar con fuego y cocinar, uso de herramientas cortantes, etcétera, y estará discutiendo temas de liderato e interés propio de *Scouts*, y jóvenes de su edad y confiamos en su capacidad para tomar decisiones.

Hemos sido invitados a participar en la actividad, y razones mayores no nos lo permiten. Sin embargo, entendemos que esta actividad será supervisada por, al menos, dos líderes adultos voluntarios de la tropa 25 y los líderes jóvenes de la tropa 25 quienes proveerán liderato al grupo.

Estamos conscientes que, al planear la actividad, los líderes han tomado las precauciones y medidas de seguridad necesarias para minimizar los riesgos. Nosotros hemos indagado sobre el asunto, hemos leído y estamos satisfechos con el plan que han preparado para esta actividad.

Autorizamos a cualquiera de los líderes que nombramos en el próximo párrafo, para que, en beneficio de la salud y seguridad de nuestro hijo, (*en caso de emergencia o de ser propio y necesario, usando su mejor juicio*) provean o autoricen o accedan o permitan atención MÉDICA (O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE). **Hemos dado a nuestro hijo la tarjeta de identificación del plan de salud que cubre sus gastos médicos. Aun más, de ser necesario, en caso de emergencia médica nosotros nos obligamos a pagar el tratamiento que reciba nuestro hijo.**

Los líderes adultos a que se hace referencia en el párrafo anterior son: Miguel Vergara, Ray J. Morales, Iván Torres, Max Velásquez, José Pacheco, Edrick Vázquez, Héctor Lugo, Antonio Pérez y Luis E. Palacios.

Esta autorización incluye la potestad de los líderes adultos para retornar a nuestro hijo, en cualquier momento, vía transportación pública de regreso a la siguiente dirección: _____ en caso de que los líderes determinen que el comportamiento de nuestro hijo lesiona el bienestar propio o del grupo, pone en peligro la actividad o a cualquiera de sus participantes.

En caso de ser necesario hacer uso de esta autorización, deseo que, tan pronto sea posible dentro de las circunstancias del momento, se nos notifique a alguno de los siguientes teléfonos: _____, _____, _____.

Para que así conste, firmamos la presente autorización, hoy ___ de diciembre de 2005.

PADRE CON PATRIA POTESTAD

MADRE CON PATRIA POTESTAD

Yo, _____, *Scout* de la tropa 25 de Bayamón, prometo que en todo momento durante la caminata de 50 millas mantendré, y exigiré a mis compañeros que mantengan, una conducta seria y responsable de conformidad con la promesa y la ley del *Scout*. Me someto a la autoridad de los líderes que dirigen la caminata, y cumpliré con las reglas de, salud, seguridad y comportamiento que impongan.