



LA CUCINA DA CAMPO

Quanto sia importante la cucina nella tecnica scout, non c'è bisogno di spiegarlo. La sua concreta importanza ritorna utile almeno tre volte al giorno. Organizzazione e igiene sono le due parole chiave che premettono una buona cucina. L'attività di quest'ambito, lungi dal mero gioco, è la migliore palestra per corroborare la capacità organizzativa della pattuglia, con parametri osservabili nella tenuta della pulizia, nell'ordine del materiale, nella tempistica puntuale, nella coordinazione dei turni e posti d'azione.

Cosa metto nella cassa?

Il materiale per una cassetta di cucina più che completa è il seguente. Tuttavia è bene ricordare che lo scout è laborioso ed economico e quindi può adattarsi e utilizzare ciò che la natura gli offre, e evita quindi di portarti dietro l'armamentario di un ristorante.

Pentolame:

- Pentola fonda grande
- Pentola media
- Tegame medio e piccolo
- Coperchi di varie misure
- Scola pasta
- Padella antiaderente
- Graticola

Mestoli:

- Cucchiaino in acciaio
- Schiumarola
- Mestolo per gli spaghetti
- Mestolo da minestra
- Forchettone
- Spatola e pinze in acciaio
- 2-3 cucchiaini di legno
- Forchettone di legno

Utensili vari:

- Tagliere in teflon medio

- Insalatiere
- Contenitori ermetici
- Barattoli porta spezie
- Mattarello piccolo
- Strofinacci, presine, grembiule

Coltelleria:

- Coltello a segna (per il pane)
- Coltello per tritare
- Coltelli di varie misure
- Forbici e pelapatate

Per la tavola:

- Tovaglia rettangolare
- Sottopentola e cestino pane

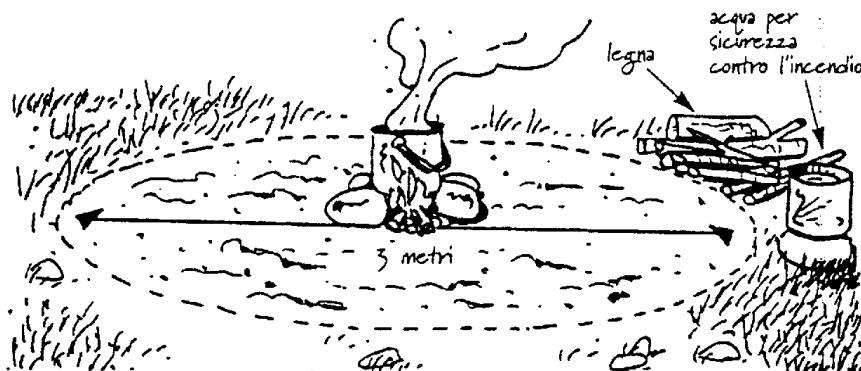
Materiale vario:

- Fiammiferi/accendino
- Micce, acciarino
- Carta di giornale
- Palette per la cenere



Accensione del fuoco

Innanzitutto, prima di accingersi ad accendere il fuoco, bisogna ripulire il terreno da foglie, rami ecc., per evitare il propagarsi del fuoco lo si circonda con un nuraghe di grossi sassi il più alto possibile. Bisogna anche tenere una riserva di acqua pronta a disposizione per motivi di sicurezza. L'apertura del cerchio del fuoco deve essere orientata sotto vento, non contro vento, in modo tale che la fiamma non vada addosso al cuciniere. Per poter accendere il fuoco non si può ammucciare tutta la legna, perché esso deve respirare. Si pone al centro l'esca: carta asciutta appallottolata, licheni secchi, corteccia di betulla... Si dispongono quindi dei rametti sottili secchi a piramide lasciando un'apertura sul davanti e aggiungendo poco alla volta la legna sempre più grossa, intrecciando i rami fra di loro. Quando il fuoco si è avviato bene aggiungi progressivamente della legna più grossa e soffia da sotto. Chiaramente la legna da accensione deve essere ben asciutta e la più secca possibile. Se non si ha a disposizione legna secca, ci si può aiutare con della cera fatta colare sulla legna o scheggiando con un coltellino i rami più grossi (anche se bagnati i rami sono sempre più asciutti all'interno). Ancora per la legna bagnata, un pugno di sale o qualche pezzo di scorza di betulla, umida o meno, l'aiuteranno a prender fuoco.

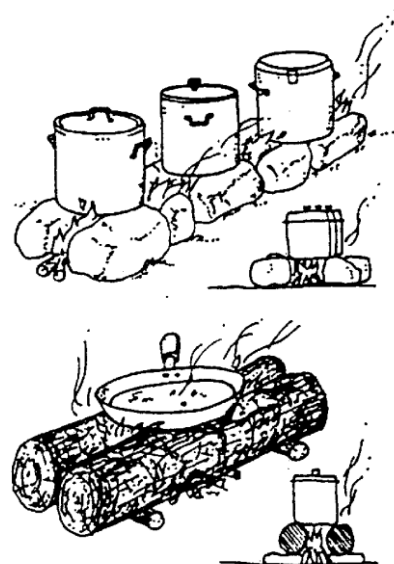


Dopo che si è usato il fuoco, prima di andarsene, bisogna spegnerlo accuratamente con acqua, o ricoprilo con terra, assicurandosi che si sia del tutto spento e che non possa più riaccendersi. Una volta del tutto assopito il calore, il nuraghe di pietre costruito attorno lo si può rigettare sopra i tizzoni spenti così da lasciare a vista solo un cumulo di pietre.

ANDIAMO A CUCINARE

La cucina col pentolame non può che servirsi della fiamma viva. Questa è caldamente sconsigliata nella cucina senza il pentolame che si serve invece della brace, limitando l'uso della fiamma a tenere il fuoco acceso. Infatti la fiamma direttamente sui cibi serve solo a bruciarli, senza cuocerli all'interno. Ma se tra essa e gli alimenti si inserisce un "passaggio intermedio" e materiale, qual è la pentola, allora l'insieme risulta ottimo.

Le ricette praticabili con queste tecniche sono esattamente le stesse che puoi fare abitualmente coi fornelli a gas. L'unica differenza è appunto nell'assenza di supporti materiali per la combustione e la regolazione del "fuoco". Se in un fornello basta girare l'apposita valvola per regolare la fiamma a proprio





piacimento, nella cucina col fuoco la stessa operazione richiede un'accortezza diversa. La prima astuzia che sempre si consiglia con le pentole è: mai alzare il coperchio! Per sapere se l'acqua bolle basta poggiare una forchetta sulla pentola e sentire se vibra.

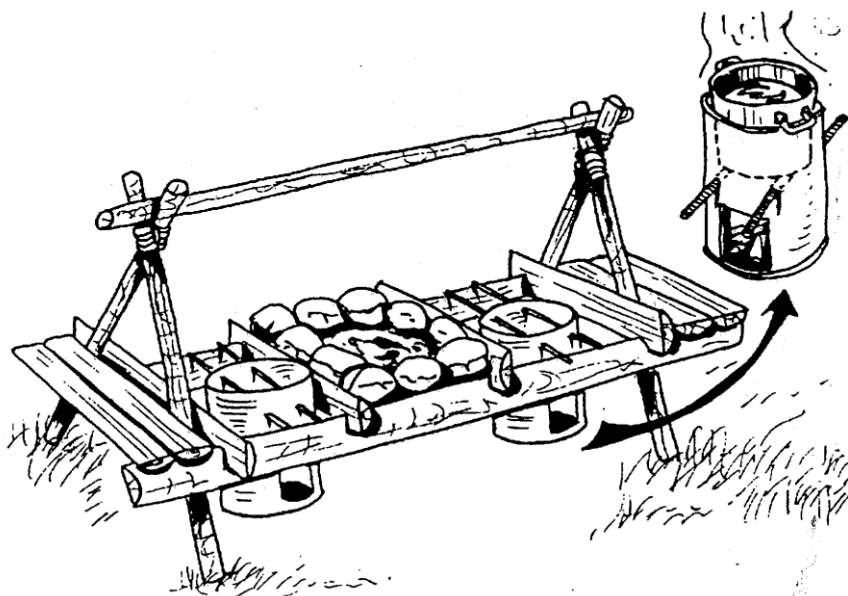


Per posare la pentola sulla fiamma ci sono i treppiedi da barbecue, o meglio quelli fatti da noi, ma in loro assenza un'elementare astuzia sempre valida servendosi solo di ciò che troviamo in natura, ci è data dai disegni che vediamo in questo manualetto. Accostando due sassi, piatti e delle giuste dimensioni, potrai poggiare la pentola su di essi, lasciando al centro lo spazio per la fiamma. Dato lo spazio ristretto, apposta per concentrare la fiamma e non disperdere il calore, questa andrà alimentata aggiungendo legnetti sottili man mano che si consumano. Questa tecnica è molto utile perché

permette di regolare la fiamma, secondo quella che deve essere la cottura di certe pietanze: lenta ("fuoco basso") o rapida ("fiamma alta"). Teniamo presente altresì che anche le pietre surriscaldandosi sono un'ottimo conduttore di calore, per questo stesso motivo è necessario che siano di grosse dimensioni, poiché ad alte temperature tendono a spaccarsi e scoppiare, diventando in tal caso pericolose.

Il metodo più efficace per cucinare col fuoco è quello dei bidoni, come illustrato dalle figure. Il bidone presenta innumerevoli pregi.

L'assenza di fiamma libera rende il fornello più sicuro. Un isolamento attorno al fuoco migliora la combustione e, non solo evita la dispersione del calore, concentra tutta la fiamma sulla pentola. La pentola deve essere esposta al calore del fuoco anche sui fianchi, non solo sul fondo, per risparmiare combustibile e ridurre i tempi di cottura.



Cucina con i bidoni