

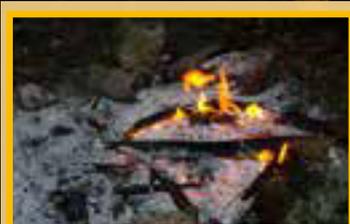
TRAPPEUR

Guardando in Internet trappeur significa uomo di frontiera, uomo che vive nella natura e si arrangia, anche nella tecnica della cucina, solo con ciò che trova in natura! Un po' come noi Scout che, come dice il nono punto della nostra Legge, siamo laboriosi ed economi!

La trappeur è una tecnica di cucina molto semplice, e soprattutto molto pratica: sfruttata in Uscita di

Squadriglia potrà risparmiarci il peso e l'ingombro di pentole e gratelle. Infatti servono solo un coltellino e un po' di fantasia!

Immaginiamoci quindi nel bosco: avendone la possibilità cercheremo di fare il fuoco utilizzando legna che possa produrre molte braci come frassino o quercia, faggio, pioppo o ciliegio.



Mentre il fuochista si occupa di fare un buon fuoco che produca un buon letto di braci il resto della Sq. potrà dedicarsi alla costruzione degli utensili da cucina!

Consiglio per il fuochista:

Dividi il tuo cerchio del fuoco in due parti, una nella quale cucinerete e ci saranno solo braci calde, mentre l'altra che continui a consumare la legna dove ricavare facilmente altre braci calde da spostare sotto il cibo in cottura!

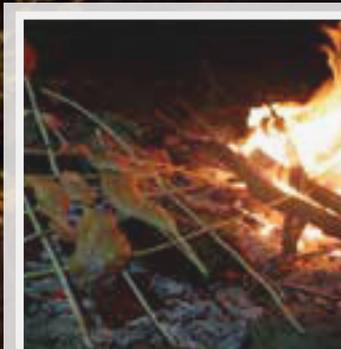


Come utensili da cucina dovremo cercare della legna verde, non troppo grossa. Dovendo per lo più infilzare il cibo, spellate i rametti e passateli sulla fiamma per poterli pulire un poco.



Se vogliamo essere più laboriosi però potremmo provare a farci una gratella di legni! Prendiamo un numero pari di bastoncini verdi e flessibili da spellare.

Una volta preparati basterà posizzarli in ugual numero orizzontali e verticali e uno a uno intrecciarli, facendoli passare sopra e sotto ai loro perpendicolari. In questo modo creeremo la nostra gratella di legni!



Ora basterà posizzarla sopra le nostre braci per poter cucinare delle ottime bistecche o addirittura del pesce!

Potrete usarla come una gratella normale, solo con una piccola attenzione a non avvicinarla eccessivamente alle braci e al fuoco! A scegliere cosa cucinarvi sopra ora sarete solo voi e la vostra fantasia! Una volta utilizzata, non dovrete più riportarla a casa, ma potete bruciarla con l'ultima legna rimasta!

Con questi sistemi possiamo cucinare veramente di tutto!

Potrete farvi il pane: una volta fatto l'impasto a mano e lasciato lievitare, basterà arrotolarlo attorno a un bastone un po' più grosso dei precedenti e avvicinarlo alle braci!

IN CORDATA

SECONDA CLASSE

Cucinare un pasto alla trappeur (tra le prove a scelta)



IL SENTIERO

PRIMA CLASSE

Dimostrare la propria abilità nell'accensione del fuoco, nella cucina da Campo e trappeur cucinando, con qualsiasi tempo, un pasto per tutta la Squadriglia.

