

Il taccuino dell'esploratore

a cura di ORESTE GALLO (per gli scout: Lupo Tenace)



UNDICESIMA CHIACCHIERATA

CUCINARE ALLA TRAPPER

All'inizio del '800 solo pochi bianchi percorrevano le grandi praterie e le montagne dell'ovest americano: erano i trappers. Si trattava di uomini solitari che vivevano di caccia e pesca e si spostavano a piedi o in canoa. Solo una volta l'anno scendevano alle stazioni commerciali o ai tradizionali raduni per vendere le pellicce, acquistare trappole, polvere da sparo, piombo, generi di prima necessità, materiale di scambio per gli indiani. Le loro vesti erano di pelle di cervo con lunghe frange cadenti dalle spalle, dalle maniche e dai calzoni. Il loro berretto era di pelle di castoreo o di tasso o di volpe, e calzavano mocassini che rendevano il loro passo silenzioso. In particolare i trappers sapevano trarre dalla natura tutto ciò che serviva per vivere e cucinavano i loro cibi senza adoperare pentole e tegami. Questo modo di cucinare è detto ancora oggi ***“alla trapper” ed è ora usato tipicamente dagli scouts.***



La cucina trapper é un tipico modo di cucinare i cibi usato dagli scout, il cui principio é il non uso di pentolame. Cucinare “alla trapper” vuol dire utilizzare quello (ed è tanto) che la natura ci offre. Con la fantasia ed il coltello, i rami si trasformano in forcelle, spiedini e forchette, e le pietre diventano pentole e piastre.



Vediamo cosa ci serve per cucinare “alla trapper”!

IL FOCOLARE

Un buon fuoco non ha bisogno di essere gigantesco. Il classico “fuoco trapper”(che gli scout conoscono bene) si crea scavando una trincea larga 30 cm e lunga 50 cm, orientata in modo che il vento vi soffi dentro. Questo focolare ha un buon tiraggio, ma risente molto dei cambiamenti del vento. (vedi disegno in basso)



E' preferibile che il focolare abbia intorno pietre piatte o tronchetti, che facciano da riflettore per il calore e lo mantengano a lungo. (vedi disegno in basso)



LA BRACE

Cucinare alla maniera dei trapper significa innanzitutto utilizzare solo la brace e non la fiamma viva: questo vuol dire alimentare il fuoco con rami e tronchetti di un certo spessore, aspettando che si consumino bene, fino a ottenere una buona brace. Per ottenere una buona brace occorre usare legna di ottima qualità e ben asciutta. I tipi di piante che danno una buona legna da brace sono quelle con legno duro e pesante. (vedi tabella in basso)

	Potere calorifico	Brace	Combustione
CARPINO	Eccellente (100)	Buona	Lenta
QUERCIA	Ottimo (99)	Eccellente	Lenta
OLIVO	Ottimo (97)	Eccellente	Lenta
FRASSINO	Ottimo (92)	Eccellente	Lenta
ACERO	Ottimo (91)	Buona	Rapida
FAGGIO	Buono (80)	Buona	Lenta

Se vogliamo aromatizzare la brace, possiamo buttare sui tizzoni bacche di ginepro o foglie d'alloro. Per non sporcare il cibo che buttiamo nella brace, si può usare della carta stagnola (l'unico mezzo artificiale che si usa!). Per capire più o meno se la brace è pronta, c'è un sistema molto semplice. Si accosta il palmo della mano nel punto dove deve cucinare il cibo, quindi si controlla quanto tempo si riesce a stare con la mano in quella posizione contando lentamente i secondi. La tabella esposta di seguito fornisce la temperatura approssimativa del nostro fuoco.

SECONDI	CALORE	TEMPERATURA
6 - 8	Basso	120°C - 175°C
4 - 5	Medio	175°C - 200°C
2 - 3	Alto	200°C - 230°C
1 o meno	Molto Alto	230°C - 260°C

Per la cucina trapper occorre un calore medio-alto.

LA PAZIENZA

Per questo tipo di cucina bisogna avere molta pazienza. Preparare della buona brace significa infatti, circa un'ora di fuoco. In questo modo il calore può arroventare la pietra, cuocere gli spiedini o il cibo gettatovi direttamente. Non bisogna quindi avere fretta, altrimenti se si cucina sulla fiamma anzichè sulla brace, si mangerà cibo mezzo crudo e mezzo bruciato.

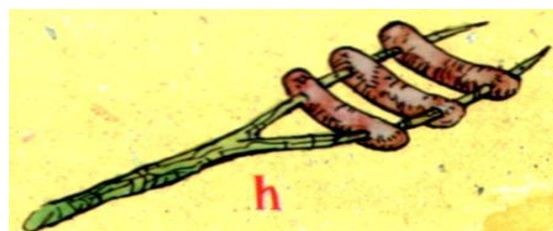
GLI UTENSILI NATURALI

Con quello che ci offre la natura si possono fabbricare:

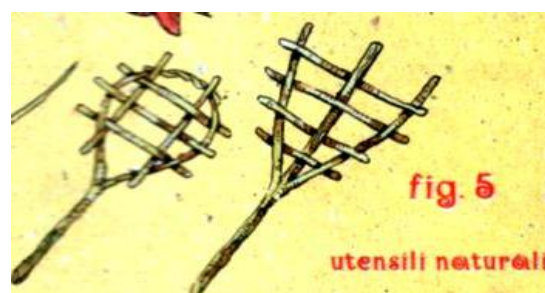
gli spiedini, utilizzando rami di legno verde appuntiti e ben scortecciati, (possibilmente di nocciolo o di castagno), lunghi almeno 35/50 cm e grossi circa 1,5 cm su cui cucinare salsicce, scamorze e pane. (vedi disegno a lato)



le forchette da fuoco, utilizzando rami di legno verde a forcella. (vedi disegno a lato)

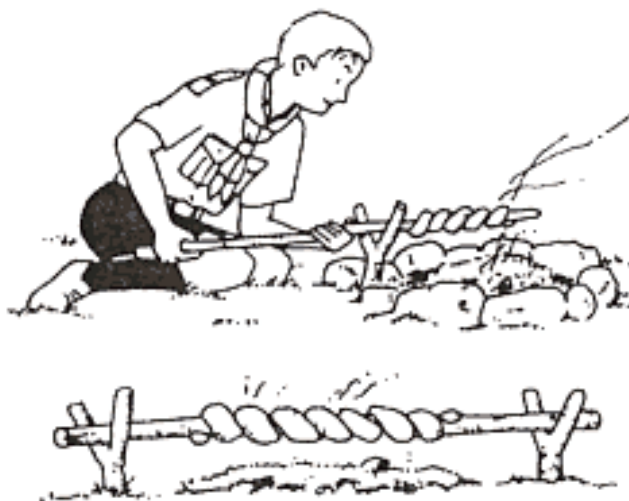


le mollette da fuoco, utilizzando rami di legno verde intrecciati con altri in modo tale da ottenere una specie di racchetta (vedi disegno a lato)



IL PANE SCOUT: IL TWIST

Gli ingredienti sono solo **farina, acqua e sale**. Vediamo come si procede. Si dispone un mucchietto di farina (80/100 grammi a persona) ed in cima vi si fa un cratere. Si scioglie un po' di sale in un po' d'acqua e lo si mischia subito alla farina. Si versa lentamente l'acqua nel cratere e la si mescola alla farina. Se la pasta si attacca alle dita: aggiungere farina. Se la pasta diventa troppo secca: aggiungere acqua, sempre in piccole quantità. L'impasto così ottenuto va lavorato per 10 minuti almeno, o comunque per il tempo necessario a non far attaccare la pasta alle dita; quindi avvolgiamo la pasta in un canovaccio morbido e lasciamola riposare per 30 minuti. Dopo si può passare alla cottura attorcigliandola a spirale, attorno ad un bastoncino. Posizionare quindi i bastoncini su due forcole poste all'estremità della brace, curandosi di girare di tanto in tanto il bastoncino per un corretta cottura. Già dopo pochi minuti il pane diventa dorato all'esterno e con una buona brace dovrebbe essere ben cotta i 30 minuti.



BANANA AL CIOCCOLATO

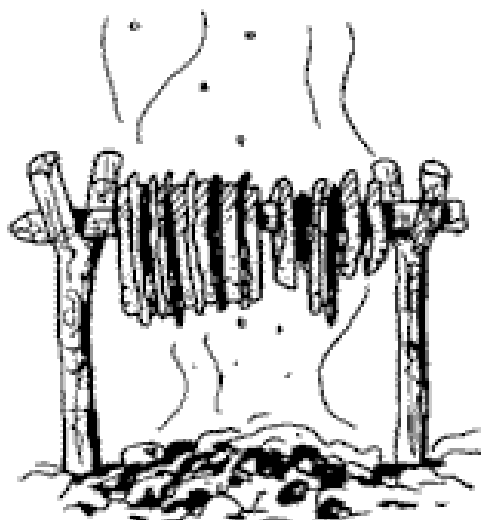
Si apre una banana ed al suo interno si mettono pezzetti di cioccolato fondente. Direttamente in brace per 6-7 minuti.

MELA ZUCCHERATA

Si fa un buco nella mela e vi si mette una zolletta di zucchero. Allo spiedo o in brace per 20 minuti.

KABOB

Per preparare il Kabob **occorrono carne, pancetta e pane**. Si taglia la carne e la pancetta in quadratini di 5-6 cm di lato e si fa a fette il pane. Dopo aver scortecciato un ramo verde, lo si appuntisce a una estremità e vi si infila prima una fetta di carne, poi una di pancetta, poi una di pane, poi di nuovo la carne e così via. Si posizionare il bastoncino su due forcole poste all'estremità della brace, curandosi di girare di tanto in tanto il bastoncino per un corretta cottura.



Kabob

PATATE RIPIENE

Con un coltellino si scava una patata grossa in modo tale da fare un bel foro. Quindi la si condisce con un po' di sale e la si riempie con prosciutto cotto a dadini, un'acciuga, fontina a dadini e mozzarella a pezzettini. Una volta riempita, la patata viene chiusa utilizzando come coperchio la parte superiore precedentemente tagliata che funge da coperchio; quindi la si avvolge in carta stagnola e la si mette sotto la brace per 40 minuti.

FRITTURA DI ERIK IL ROSSO FATTA ALLA TRAPPER

Ingredienti per due persone:

- **100 g di peperoni**
- **200 g di zucchine**
- **100 g di melanzana**
- **50 g di cipolle,**
- **50 grammi di scamorza**
- **200 g di pancetta di maiale**
- **50 g di pane secco (raffermo)**
- **olio e sale.**

Dopo aver pulito e lavato le verdure le si tagliano a cubetti; si tagliano a cubetti anche la pancetta, il formaggio e il pane; quindi si tritano finemente le cipolle. In una ciotola si preparano due fogli di alluminio all'interno dei quali si versano gli ingredienti: si aggiungono quindi un po' di sale e un po' d'olio, si amalgama bene e si chiudono i due fogli, prima uno e poi l'altro che farà da chiusura di sicurezza. Infine si mette sotto la brace per 40 minuti.

WURSTEL ALLA GHIOTTA

Si usano dei grossi wurstel che vengono tagliati a libro nel senso della lunghezza. Al loro interno si mette un bastoncino di formaggio e quindi li si avvolge con una fettina di pancetta. Allo spiedo o direttamente in brace.

