



**8. NON LASCIARE NULLA AL CASO.**

Ricette, ingredienti, attrezzi e programmi di lavoro devono essere ben presenti nella testa del cuoco.

**9. OSARE.**

Non lasciarsi ingannare dalle apparenze: gli abbinamenti strani spesso nascondono incredibili sapori. Mai provati i finocchi con le arance?!

**10. INVITARE I CAPI È IMPORTANTE.**

Chiedere ai Capi di assaggiare il menù del giorno non è cosa da poco: l'ambientazione del Campo dà parecchi spunti per un invito "a tema"!

**5. NIENTE INGREDIENTI IMPOSSIBILI.**

Chiedere ingredienti esotici è un modo furbo per fare colpo ma mette in difficoltà i Capi ed è alquanto disonesto verso le altre Sq.

sempre le migliori e quelle che riescono meglio.

**7. CURA DEI DETTAGLI.**

L'occhio vuole la sua parte ma c'è da ricordare che esistono anche le spezie, piccole ma fanno la differenza!

**6. SEMPLICITÀ MA CON EFFETTO.**

Le cose semplici sono



E se non si riesce ad osservare nemmeno uno dei dieci punti precedenti:  
11. **CERCARE DI CORROMPERE I CAPI!!**

# Decima chiacchierata

## La cucina al campo



## "ED HO PER LA CUCINA UN GUSTO ASSAI SPECIAL"

DI GIORGIO INFANTE  
DISEGNI DI B.-P.

La cucina non è un optional!

### Coordinamento editoriale:

Giorgio Cusma

### Progetto grafico e Impaginazione:

Technograph - TS

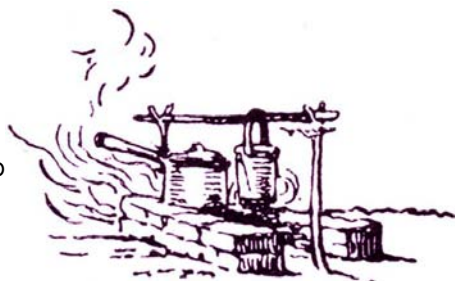
### Testi di:

Francesco Iandolo  
Giorgio Infante  
Damiano Marino  
Stefania Martiniello  
Francesco Scoppola  
Stefania Simionato  
Mariantonietta Tudisco

### Disegni di:

Martina Acazi  
B.-P.  
Elisabetta Damini  
Laura Pontin  
Isacco Saccoman  
Simona Spadaro

Cucina e tavolo sono, insieme alla tenda, il centro di qualsiasi angolo di Squadriglia al Campo Estivo: non rappresentano soltanto gli oggetti fisici dove cucinare, e sedersi, ma il luogo dove la Squadriglia si ritrova e convi-



vialmente cresce nell'autonomia.

E' importante quindi saper dare il giusto valore a questo spazio, imparando ad armeggiare con pentole e fornelli (ehm...fuoco).

Quando ancora non esistevano la "Prova del cuoco" e quando "Arturo e Kiwi" non erano ancora un cartone animato culinario, il no-

stro B.-P. pensò di dedicare, la decima chiacchierata di *Scautismo per Ragazzi*, proprio alla bellissima arte della cucina al Campo. Cucinare in Squadriglia non è solo il tentativo disperato di non morire avvelenati bensì è il

momento in cui si vive ancora di più la dimensione dello stare insieme che rende la Squadriglia si-

mile ad una piccola famiglia: davanti alle pietanze ben cucinate, preparate ed eseguite con quel pizzico di amore, che non guasta mai, sarà tutto più bello!

Quindi, cari Esploratori e Guide: è ora di indossare un grembiule e cominciare a pensare al Menu! Come alternare i cibi com-

ponendo una dieta completa e variegata, stando attenti a coordinare cibo e attività per ogni giornata? Come decidere quantità e porzioni?

L'attrezzatura da cucina: cosa serve alla Squadriglia per evitare di usare il cappellone come scolapasta e il maglione come presina? Cosa non può mancare?

Quali sono le piccole astuzie per garantirsi una comodità come si fosse a casa propria?

Il focolare, brace, fiamma viva, forno, fornellini... Conoscerli ci permetterà di scegliere per cucinare

meglio, perchè ciascuno rende in maniera diversa sulle diverse pietanze.

I cibi: è essenziale conoscere come cucinare i vari cibi, come preparare una zuppa, una grigliata, una pasta al sugo o i tortellini. Non vi sono limiti alla creatività, basta volerlo (stando attenti anche ai prezzi e all'economia).

Così sfatterete il mito della cucina scout sempre immangiabile e nel contempo continuerete a far pensare, a preoccupate generazioni di mamme, che con gli Scout si impara a cucinare!

Pulizia e gestione delle attrezzature: è indispensabile tenere tutto ben pulito e in ordine in cucina: ne va della nostra salute. Quali norme usare? A cosa prestare attenzione?

Ovviamente, sarete in grado di realizzare e concretizzare al meglio tutto questo, soltanto quando sarete al Campo e solo se vi "allenerete" per tutto l'anno!

Proprio alla fine della chiacchierata B.-P. suggerisce un po' di esercitazioni di Squadriglia: perchè non provare?



## LA CONSERVAZIONE DEI CIBI AL CAMPO

Evitare mal di pancia e simili...

TESTO DI FRANCESCO SCOPPOLA  
DISEGNI DI MARTINA ACAZI

Quante volte vi sarà capitato, durante il Campo, di lasciare aperto il pacco del sale o dei biscotti e di ritrovarli la mattina successiva ammorbidenti dall'umidità? Ed ancora, avete mai assaggiato l'olio e l'aceto dopo averli tenuti

Una buona conservazione passa attraverso il rispetto di alcune regole semplici, ma fondamentali. Innanzitutto è importante ricordare che tutti i cibi di natura deperibile devono rimanere assolutamente in un luogo asciutto,

entrare!), sia ben protetta da ogni sorta di spiffero o di infiltrazione d'aria.

Altro accorgimento di non difficile realizzazione è quello di ricordarsi di chiudere ogni volta i sacchetti del sale e dei biscotti con del nastro isolante o con dello scotch per evitare la traspirazione.

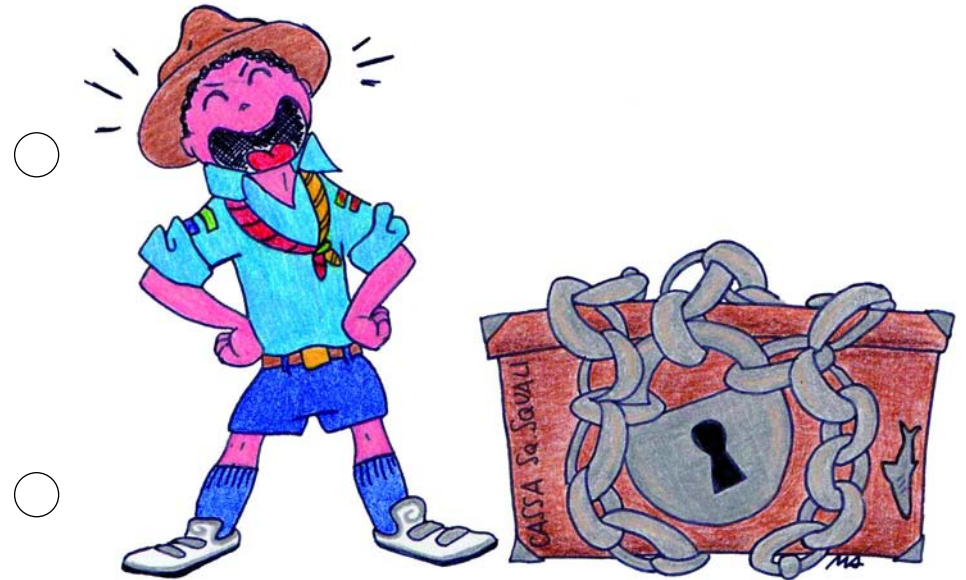
Per quanto riguarda il sale questo può essere riversato, insieme a dei chicchi di riso che

assorbono l'umidità, in una bottiglietta di plastica per poi puntellare sfioracchiare il tappo in maniera da creare una modesta saliera. Per quanto concerne l'olio e l'aceto è opportuno non lasciarli mai aperti per un lungo periodo, non riversarli in bottigliette di plastica che,



un'intera giornata al sole? La conservazione degli alimenti è un aspetto importantissimo per fare in modo che nessun tipo di cibo venga sprecato e per garantire una sicurezza nei pasti, evitando di ingerire qualcosa di avariato.

curandosi di tenerli lontani dalla polvere e dagli insetti. Un buon modo è sicuramente quello di dotarsi di una cassa di Squadriglia che abbia dei fori di ventilazione protetti da retine metalliche (la circolazione d'aria è salva e gli insetti non possono



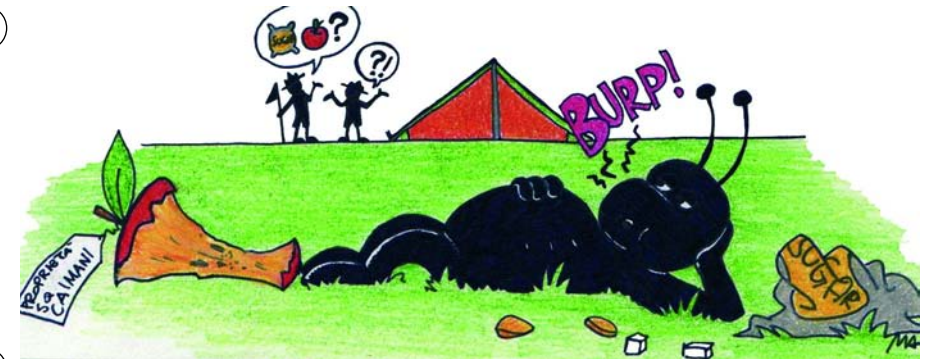
se lasciate per diverso tempo al sole, ne altererebbero il prodotto ma conservarli all'ombra possibilmente in boccette di vetro.

Un utilizzo interessante possono rivestire sia l'olio e l'aceto, difatti sono entrambi

impiegati per conservare gli ortaggi in primo caso, la formazione di batteri ed organismi dannosi per il nostro corpo.

L'espedito migliore per conservare il pane è infine quello di av-

volgerlo in dei canovacci di stoffa in maniera da mantenerne quasi intatte la morbidezza e la freschezza per il giorno successivo ed evitare l'uso di inquinanti sacchetti di plastica.



## L'ARTE DEL FUOCHISTA

TESTO DI DON DAMIANO MARINO -  
ORSO LABORIOSO  
DISEGNI DI SIMONA SPADARO

Saper accendere un fuoco, così come dormire in tenda, sono le qualità specifiche che ognuno vede in uno Scout o una Guida in gamba! In effetti caratterizzano appieno la vita all'aperto e non sono poi così semplici come può sembrare.



Per accendere un fuoco ecco alcune cose, schematiche, da dover seguire:

**preparare il posto:** non tutti i posti sono adatti, va evitato infatti di farlo sotto la chioma di un albero, va individuata la direzione del vento per evitare che si propaghi nelle vicinanze mandando a fuoco tutto il campo, va eliminata ogni sterpaglia, erba secca, ecc.

**fare legna:** mi servirà come combustibile. Si diversificherà a seconda dell'uso: per l'accensione mi servirà legna piccola asciutta e secca; per alimentarlo legna sempre più grande. Mai legna verde (non brucia e fa molto fumo) e mai

rovi e cespugli (si consuma subito, senza fare calore né brace).

**accensione:** preparare il fuoco è un'arte. Mettere a terra un'esca fatta



con materiale di facile accensione (carta, pigne, vecchi nidi, trucioli, corda disfatta, ...), quindi sopra, a mo' di capanna, bastoncini piccoli e secchi. Quando questa prima "capanna" avrà preso fuoco, aggiungere, piano piano, legna sempre più grossa, evitando di soffocare il fuoco.

L'abitudine di soffiare sul fuoco sarà utile solo quando ci sarà la brace, altrimenti il fuoco si spegnerà (farlo alla base del fuoco, in maniera prolungata, soffiando di diaframma).

**alimentazione:** serve sapere a cosa servirà il fuoco. Se devo cucinare alla brace, servirà che metto tutta assieme la legna, facendo un gran falò, evitando legna piccola. Se invece devo fare il fuoco serale, alimenterò costantemente il fuoco, mettendo a parte legna per illuminare la scena in momenti particolari (utili le cassette della frutta, cespugli di rovi, paglia). Ricordarsi che se la legna è bagnata o verde, prima servirà il tempo di asciugarsi e seccarsi, poi brucerà facendo molto fumo.

## VARI TIPI DI FUOCHI

### Fuoco a piramide

È il classico fuoco. Fornisce calore e luce, anche se disperde calore e consuma molta legna. Va alimentato costantemente (buona riserva di legna). È adatto per il fuoco da campo.



### Fuoco del boscaiolo

È una variante del primo. Brucia bene e con ogni tempo. È ottimo per il fuoco da campo e per riscaldare. Richiede però una preparazione accurata e ha bisogno di molta legna poiché deve essere alimentato costantemente

### Fuoco del pastore

È quello da utilizzare per cucinare con le pentole. Facile da costruire, permette di cuocere rapidamente perché mantiene abbastanza bene il calore. Non tutte le pietre sono adatte perché, con il calore, possono spaccarsi e lanciare schegge.



### Fuoco alla "trapper"

Ottimale per la cucina trapper, personale. Ha un buon tiraggio, se il vento rimane costante. Si scava una trincea larga circa 30 centimetri e lunga 50, orientata nella direzione del vento.

## COSA FARE IN CASO DI...



### NEVE

Se non ce n'è tanta, scavare per raggiungere il terreno sottostante e lì accendere il fuoco. Se è alta, fare una base tipo tappeto, con legni verdi, e sopra accendere il fuoco (ricordarsi che il fuoco scioglierà la neve, con il rischio di spegnerlo).

### PIOGGIA

Precauzioni principalmente nell'accensione: con un poncho coprire la fase iniziale, e favorire il primo momento. Per procurare legna secca, staccarla direttamente dagli alberi e scortecciare la parte esterna, se bagnata.

### VENTO

Un vento leggero sarà utile, perché attizzerà continuamente il fuoco. Un vento forte va contrastato, mettendo dei ripari, come un telo fissato con dei bastoni, altrimenti il calore si disperderà e ci sarà il rischio che il fuoco sfugga dal controllo.

## IL PANE SCOUT: IL TWIST

DI FRANCESCO IANDOLO - ELEFANTE LABORIOSO  
DISEGNI DI ISACCO SACCOMAN



Un perno della cucina trappeur è sicuramente il pane detto "twist".

Gli ingredienti sono soltanto **farina, acqua e sale.**

Disporre la farina al centro del vostro piano di lavoro e contacte circa **80/100 gr per ogni persona.** Con le mani, **allargate la farina al centro e iniziate a mescolarla con acqua tiepida,** e aggrungete il sale.

**Lavorate l'impasto per una decina di minuti** che alla fine dovrà risultare molto elastico e simile a quello del pane.

Nel frattempo il resto della vostra Squadriglia si sarà diviso. Una parte sarà andata a **preparare un'adeguata brace,** fatta con legna grossa che non si riduce subito in cenere.

L'altra parte sarà andata a **cercare, e pulire, i bastoncini** su cui

sistemerete la pasta già preparata.

Sistematelo in modo che risulti **attorcigliato, a spirale, attorno al bastoncino.**

Per quanto riguarda la cottura: appoggiate i bastoncini su due forcole poste all'estremità della brace oppure ancora infilare i bastoncini nel terreno così da mantenerli obliqui verso la brace. **Non dimenticate di girare ogni**

tanto il vostro twist per una corretta cottura.

Già dopo i primi minuti di cottura il pane diventa dorato all'esterno, e sta alla **bravura dello Scout Trappeur non farlo bruciare**. Il vostro twist sarà cotto soltanto quando anche all'interno, il pane risulterà omogeneo ma non gommoso.

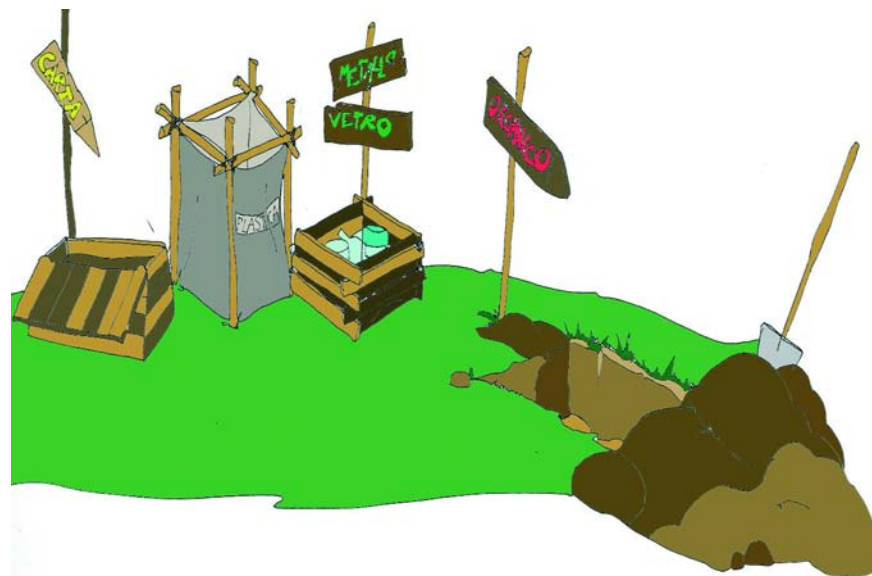


Un piccolo segreto. Se avete a vostra disposizione anche dei wurstel, fate che i vostri bastoncini siano del loro **stesso diametro** e una volta che il vostro pane Twist sarà cotto, **tolto il bastoncino, lo potrete imbottire con il wurstel**.



## LA GESTIONE DEI RIFIUTI

DI MARIANTONIETTA TUDISCO  
DISEGNI DI LAURA PONTIN

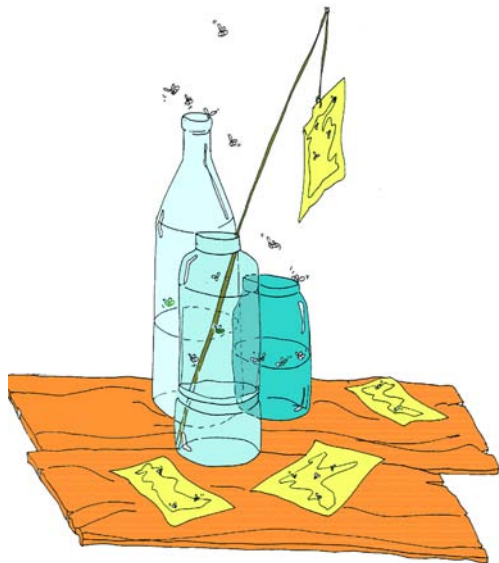


I rifiuti al campo sono una bel problema! Cerchiamo di **differentiare**, almeno con 4 contenitori: **organico, plastica, carta, vetro/metallo**. Partiamo dal concetto che anche il rifiuto può essere riutilizzato! Non è difficile e neanche impossibile. Per l'**organico** potrete costruire un composte: in una buca opportunamente scavata inserite **uno strato di rifiuti organici, uno strato di terra, uno strato di rifiuti**

organici, e così via, in modo che quando andrete via dal Campo, ciò che pian piano si sta decomponendo ristabilizzerà il terreno. Con gli altri materiali, invece, potrete creare divertenti oggetti per animare un fuoco di bivacco (strumenti musicali, marionette, maschere, burattini) o rea-

lizzare un parco divertimenti per la festa finale. Fate un giro *internet-tiano* e troverete tantissime proposte carine!





Allontaniamo gli insetti più grossi (vespe, api, calabroni, mosche) con delle bottiglie di vetro/plastica, in cui inseriremo dell'acqua e dello zucchero, per

dal colore ci rimarranno stecchiti sopra! Convien però cambiare ogni giorno questa trappola infernale altrimenti vedrete il cimitero degli insetti, e non è molto piacevole. **RICORDATE queste "trappole" vanno appese agli alberi intorno alla cucina.**

Per i topini (carini ma troppo spesso portatori di malattie!), invece, scoprirete da dove vengono disseminando della farina, vedrete il giorno dopo le loro tracce e poi userete delle trappole per catturarli vivi ed allontanarli poi. Certo dovreste essere anche dei bravi investigatori perché loro escono solo di notte e non amano farsi scoprire. Evitate di nutrirli troppo, lasciandoli vagabondare tra

la capacità (attirati dalla melata così preparata rimarranno rinchiusi nel fondo della bottiglia); per gli insetti più piccoli (moscerini, afidi) basta, invece, preparare dei cartoncini gialli con della colla (da fare con acqua e farina): attirati

Con la carta ed il cartone accenderete i fuochi di Squadriglia e/o quelli di bivacco o realizzerete cesti da usare per la gara di cucina: "mani abili" mi raccomando! I rifiuti organici sono un problema perché attirano animali.



le vostre provviste, altrimenti ve li farete amici e si moltiplicheranno a dismisura. Se poi è questo ciò che cercate: **BUON DIVERTIMENTO!** Ma poi non **URLATEEEEEEEEEEEEE!**

## CONSTRUZIONE DI UN FORNO DA CAMPO

Per una maggior fantasia in cucina

DI STEFANIA MARTINIELLO  
DISEGNI DI MARTINA ACAZI

Per preparare al campo ottimi manicaretti, con ingredienti molto semplici, oltre ad un bravo cuoco è necessario avere una buona attrezzatura. Costruendo un forno, con materiali facilmente reperibili, avremo la possibilità non solo di fare il pane e le pizze, ma anche delle ottime crostate e, paste ripiene. ecc. Individuato il posto dove costruirlo, tenendo conto della comodità, della sicurezza, e della direzione in cui soffia normalmente il vento, possiamo procedere alla realizzazione.

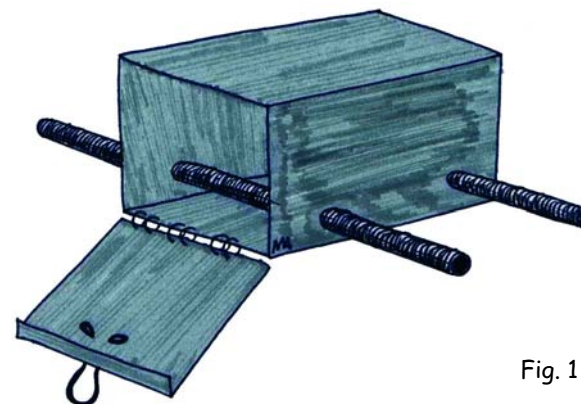


Fig. 1

**Figura 1:** Prendete una grossa scatola di metallo (tipo quelle per contenere l'olio) possibilmente di forma rettangolare. Fate attenzione a ciò che conteneva prima: evitate assolutamente prodotti chimici e vernici che bruciando possono generare vapori tossici. Attenzione anche ai bidoni da

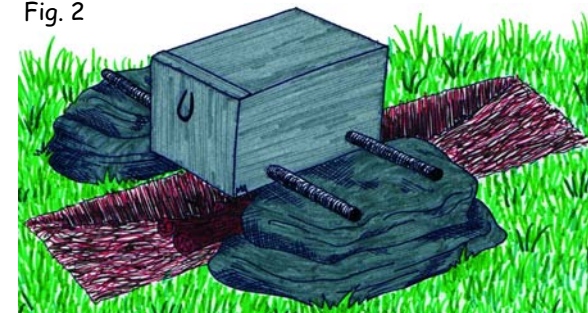
all'improvviso con una vampata.

Sul lato più lungo, farete 2 buchi per parte a 3 cm di distanza dallo spigolo.

Infilare Infilate all'interno dei buchi due tondini di ferro.

Con del filo di ferro realizzate le "cerniere" e la maniglia per il coperchio della scatola, che diverrà così lo sportello del forno.

Fig. 2



**Figura 2:** Scavate una trincea nel terreno. Sistemate Sistemate ai lati della trincea delle **grosse pietre** il più possibile piatte, su cui appoggerete i tondini di metallo, in modo che la scatola si trovi a cavallo della trincea.



Fig. 3

**Figura 3:** Continuate a realizzare un muretto di pietre sui due lati più lunghi e profondi della trincea.



Fig. 4

**Figura 4:** Circondate a questo punto, la scatola di metallo con delle pietre sui tre lati, avendo cura di porre una grossa pietra a cavallo tra i due muretti laterali.



Fig. 5

**Figura 5:** Ricoprite la scatola ed i muretti con della **terra**, possibilmente di tipo argilloso.

A questo punto il forno è finito, ma se avete voglia di realizzare le cose in grande, potete anche costruire un comignolo, sul retro, utilizzando del fango o un tubo di metallo, per convogliare i fumi della combustione, isolando il tutto con fango.

## "UN DECALOGO"

Come vincere la gara di cucina in... 11 mosse...

DI STEFANIA SIMIONATO  
DISEGNI DI ELISABETTA DAMINI

**1. PRATICA PRE-CAMPO.** sario), il tempo (non Mai arrivare al Campo c'è n'è mai abbastanza senza aver fatto espe-

ma bisogna saperlo ma anche assieme alla frutta!

### 4. RIUTILIZZO.

Utilizzare in forme nuove (e non buttare) ciò che avanza in cucina è una cosa essenziale. Il pane raffermo diventa un simpatico antipasto se fatto "a bruschetta" o una particolarità se tagliato a tocchetti, salato, tostato e buttato in una zuppa.



rienza a casa: tempi e modi di cottura non sono gli stessi ma, quanto meno, ci si rende conto dell'ordine con cui mettere gli ingredienti in pentola!

### 2. ORGANIZZAZIONE.

L'organizzazione è alla base di tutto: il cuoco sa cosa fare ancor prima di iniziare e durante la gara di cucina organizza al meglio gli spazi (l'angolo di Sq., non sembra ma, ha tutto il neces-

sfruttare) e le "risorse umane" (gli squadriglieri sono fondamentali: dal fuochista all'aiuto cuoco, e bisogna approfittarne correttamente).

### 3. FANTASIA.

Perché non cercare di reinventare le ricette classiche della cucina italiana?! Per essere ancor più chiari: la

