

LA CUCINA TRAPPEUR

Il Trappeur è colui che vive e si muove nei boschi portandosi dietro il minimo indispensabile perché capace di utilizzare ciò che la natura fornisce.

Ecco alcuni piatti gustosi preparati sulle braci. A proposito di braci ricordatevi che ci vuole del tempo per fare delle braci che cuociano bene la carne senza bruciarla. Il Trappeur, altra regola da non dimenticare, non conosce la fretta che regola la nostra vita: egli sa apprezzare ogni attimo della sua vita fino in fondo.

🔪 COTTURA DI PIÙ TIPI DI CIBI :

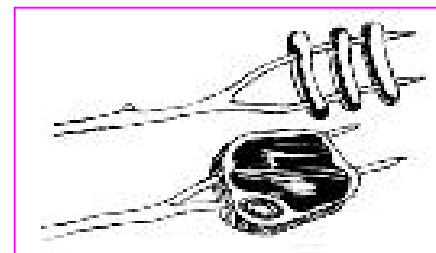
In questo caso è necessario controllare quando ognuno di questi è pronto poiché hanno tempi di cottura differenti.

🔪 SISTEMAZIONE DEGLI SPIEDI:

per non cuocersi le mani sul fuoco per cucinare il cibo, questo semplice accorgimento permette di disporre gli spiedi tutto attorno al fuoco e di... rimanere a controllare la cottura.



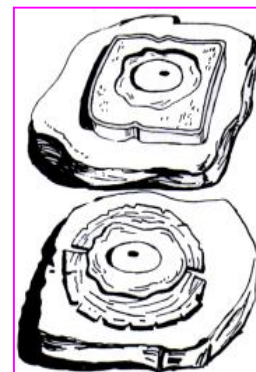
🔪 SALSICCIA INFILZATA & BISTECCA INFILZATA:



Si debbono utilizzare rami flessibili dopo averne tolta con un coltellino la leggera corteccia.

🔪 UOVO CON PANCETTA (SULLA PIETRA):

Si scalda prima ben bene una pietra piatta (spessore massimo 5 cm), poi si mette a friggere su di essa la pancetta e successivamente l'uovo con un pizzico di sale.



Per cucinare sulle pietre piatte, bisogna tener presente che se una delle due superfici si scalda troppo in fretta rispetto all'altra, la pietra si spacca facilmente: occorre voltare la pietra e scaldare a poco a poco, uniformemente, le due

superfici.

🔪 UOVO LESSO CON PATATE:

L'accorgimento necessario, dati i diversi tempi di cottura della patata e dell'uovo, è quella di far prima un po' cuocere la patata e poi, quando è ancora abbastanza dura, aprirla, scavarne un incavo all'interno e versarci l'uovo. Si può lasciare la patata aperta facendo attenzione alla cenere o chiuderla e

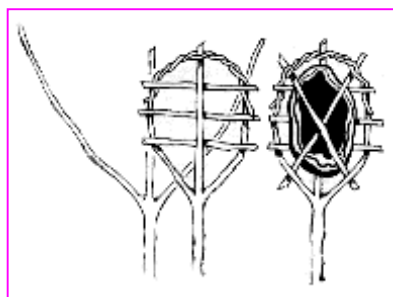


assicurarla con due stuzzicadenti o bastoncini.

Le uova possono anche essere cotte all'interno di cipolle tagliate a metà e richiuse o togliendo la polpa da mezza arancia e ponendo l'uovo all'interno della buccia d'arancia.



🍷 RACCHETTA PER CUOCERE LA CARNE:



Per prepararla è necessario utilizzare rami giovani, flessibili e triforcuti. La carne verrà sistemata tra i bastoncini in modo che sia possibile girarla senza che cada sulle braci.

🍷 FRUTTA ZUCCHERATA ALLO SPIEDO & SULLA STAGNOLA:

Si tratta di utilizzare rami flessibili liberati della corteccia; si infila alla sommità la frutta, mentre l'altra estremità si pianta nel terreno



intorno alle braci. Sopra il frutto vi si mette una zolletta di zucchero.

In alternativa, per cuocerla sulla stagnola, togliere il torsolo e riempire la frutta di zucchero o nocciole. Cuocere per 25/45 minuti.

🍷 BRACIOLE E COSTATE NELLA STAGNOLA:

Chiudere nella stagnola (non avvolgere) ripiegando i bordi le braciole (o costate) con pomodori, funghi, sale e pepe.

Attenzione: increspate i bordi dei fogli di alluminio e assicurarsi che il pacco sia perfettamente sigillato perché mantenga l'umidità interna. Mettere il pacco direttamente sulle braci e ogni tanto rivoltarlo.

Cuocere per 30 minuti.

🍷 PANE:

Intridere la farina con l'acqua e ridurla a pasta, continuare a lavorarla fra le mani arrotolandola, stirandola, intrecciandola per ottenere una pasta omogenea.

Ingredienti per una persona: tre etti di farina (conservandone un poco nel sacchetto da usare dopo); un cucchiaino e mezzo da caffè di lievito; sale.

Quando la pasta è pronta si avvolgerà in un tovagliolo e si lascerà riposare per circa 2 ore.

Trascorso il tempo di lievitazione, si rimpasterà ancora la pasta, eventualmente aggiungendo altra farina, e si plasmerà nella forma più adatta al sistema di cottura (comunque non forme di spessore troppo grande perché altrimenti l'esterno del pane risulterebbe bruciato e l'interno ancora crudo).

Il pane sarà cotto quando, infilandovi uno stecchino, questo uscirà fuori senza pasta attaccata.

La cottura del pane avviene generalmente in 20 minuti.

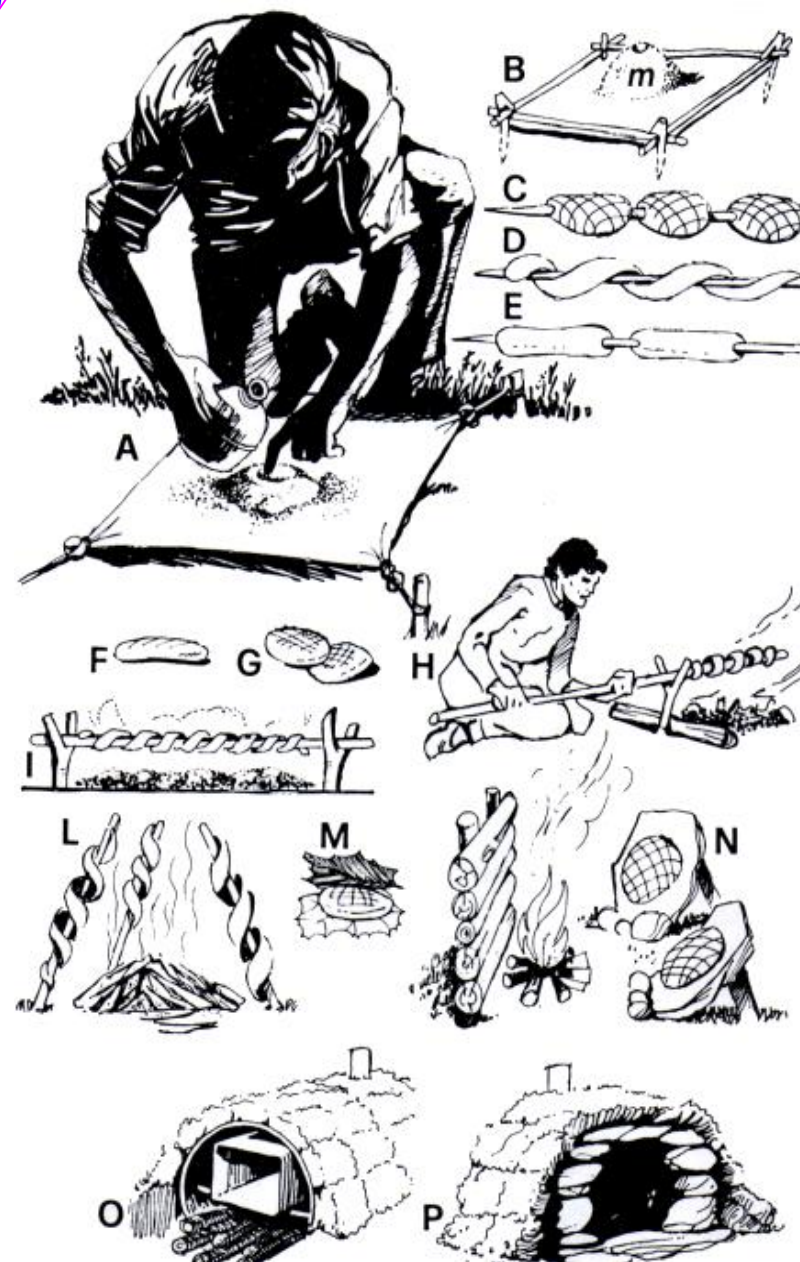
Forme:

c) a focaccia; d) a torciglione avendo fatto un grissino grosso circa quanto un pollice; e) a cannelloni in cui mettere, a cottura finita, marmellata, formaggio, prosciutto; f) a michette; g) a gallette tonde e alte. Infornare o cuocere dopo aver tracciato leggermente qualche taglio sulla superficie della pasta con il coltellino. Per cuocere il pane su un ramo di legno verde scortecciato e passato leggermente sulla fiamma perché si asciughi e unto con un po' di grasso, si potrà: h) appoggiare il ramo a una forcella, sostenendolo all'altra estremità noi stessi per girarlo; i) appoggiare il ramo a due forcelle; l) infilare quasi verticalmente il bastone sopra le braci. Questi sistemi di cottura non permettono, però, che il pane cuocia

come in forno; m) un sistema semplice consiste nel prendere delle foglie larghe verdi (non profumate) e metterne alcune sopra e alcune sotto la pasta a forma di gallette tonde e grosse, posando poi l'involto sulla brace: le foglie impediranno al pane di bruciare perché l'umidità contenuta nelle foglie impedirà alla superfici della pasta di seccare troppo in fretta. Quando il pane è cotto, basterà togliere le foglie carbonizzate.

Un altro sistema è di mettere la pasta in un piatto metallico leggermente unto di grasso (o di olio) e coperto con un secondo piatto: le braci ricopriranno il tutto fino alla cottura; n) si può appoggiare la pasta su due pietre piatte rivolte verso il fuoco a riflettere, che rinvierà il calore delle braci verso le pietre. Oppure si potrà preparare una padella caldissima e unta, disporvi la pasta e metterla vicino alle braci: in pochi minuti la pasta si gonfierà e si indurrà; allora si appoggerà la padella di taglio in modo che stia quasi verticale con un lato rivolto al calore; si cuocerà dapprima un lato della focaccia, che poi si capovolgerà per cuocere l'altro.

o) forno da pane: il fuoco è mantenuto acceso all'interno del fusto metallico (non saldato che contenga una scatola metallica appoggiata ad alcune sbarre) per riscaldare il forno durante la cottura dei cibi; p) il fuoco è acceso nell'interno del forno finché è arroventato, poi si mettono le braci ai lati e si pulisce il pavimento per mettervi il pane. Durante il tempo di cottura il forno, e in parte anche il camino, viene chiuso davanti con uno sportello.



LEGNA DA ARDERE

La legna di alcuni alberi brucia meglio di quella di altri. Alcune qualità di legna bruciano più a lungo e scaldano di più, altre si scaldano di più, altre si accendono perfino se i rami sono bagnati. Così se sapete qualcosa delle diverse specie di piante, sarete in grado di accendere il fuoco con qualsiasi tempo. Per avviare un fuoco con qualsiasi tempo. Per avviare un fuoco ci vogliono due tipi di combustibile: l'innesco di legna piccola e legna da ardere.

INNESCHI:

L'innesco si usa per fare una rapida fiammata che accenda il combustibile vero e proprio; deve quindi essere ben asciutto. Potete usare cose come foglie morte, aghi di pino, felci, bucce d'arancia secche o meglio di tutto pezzi di corteccia. All'inizio dovrete usare anche rametti molto sottili; migliori sono quelli di pino silvestre, abete rosso e larice.

COMBUSTIBILI:

Il miglior combustibile viene da latifoglie e alberi a legno duro, che fanno un fuoco durevole e caldo, ottimo per cucinare. Se possibile, cercate della legna delle piante indicate qui sotto. Usate sempre legna ben secca ed evitate la legna verde (che non prende fuoco) e quella marcia che si sgretola senza scaldare. Se dovete usare legna raccolta da terra, togliete la corteccia che è sempre la parte più umida.

LEGNA DA EVITARE:

Certi tipi di piante vanno evitati se si vuole accendere un fuoco utile. Danno infatti poco calore e vanno in cenere soffocando il fuoco e mandando fumo acre. Non usate mai la legna delle piante indicate qui sotto.