

LA CUCINA SCOUT

VALENZA EDUCATIVA DELLA TECNICA DI CUCINA: Senza dubbio una delle cose che è necessario fare se si vuole vivere è mangiare, e per far questo non è necessario saper cucinare, come ben sa la maggior parte delle persone.

Gli scout per definizione dovrebbero essere persone autonome, in grado di cavarsela anche in condizioni difficili, per cui dovrebbero essere capaci di sopravvivere cucinandosi il cibo. I capi si preoccupano che i ragazzi riescano a sopravvivere durante le uscite in attesa del ritorno a casa, e spesso ci si comporta proprio così, senza rendersi conto che anche la cucina è una delle tecniche che lo scoutismo può utilizzare al meglio nel suo metodo educativo.

Infatti il cucinare, e di conseguenza il mangiare, non sono solo necessità vitali ma anche momenti importanti di socializzazione e di trapasso delle nozioni. Si richiede un lavoro di squadra in cui è importante il lavoro di tutti, ma anche il rispetto di regole ben precise. C'è spazio per la fantasia e per l'inventiva personale ed esiste la possibilità di verificare immediatamente la validità del lavoro svolto.

A differenza di altre tecniche è anche possibile, dopo la verifica, ripetere il tentativo, se tutto non ha funzionato come si deve ma anche se è andato tutto bene, senza scendere nella ripetitività fine a se stessa.

Il saper cucinare bene, oppure il saper fare bene anche solo alcuni cibi, dà la possibilità di conquistare una certa collocazione in un gruppo di amici e quindi facilita l'inserimento da parte di chi non abbia doti di leader o altre capacità tecniche.

La diffusa opinione che il cucinare sia "cosa da donne", oltre ad essere storicamente e statisticamente falsa, rende difficile agli scout e ai rover un approccio spontaneo e corretto a questa attività, per cui è particolarmente importante che venga valorizzata e sviluppata, da semplice necessità vitale ad attività dalla piena valenza educativa.

Anche il saper cucinare ci permette infatti di superare alcuni di quegli schemi sclerotizzati, ma così diffusi, sui differenti ruoli dell'uomo e della donna. La coeducazione, che è uno dei temi portanti della nostra proposta educativa, trova una concreta applicazione in questa meglio che nella maggior parte delle altre tecniche.

La cucina, oltre a sviluppare importanti mete educative, quali la abitudine al lavoro di squadra, la capacità di programmare, organizzare, eseguire e verificare qualsiasi iniziativa, lo spirito critico e la fantasia, corroborata dall'esecuzione materiale consente, a parità di altre tecniche scout, di raggiungere gli scopi che ci prefiggiamo.

Per fare bene un'attività di cucina è necessario avere discrete conoscenze di:

- natura (caratteristiche dei vari tipi di legno, riconoscimento degli alberi, conoscenza di piante eduli, comportamento dei venti),
- pionieristica (nodi e legature e quindi sviluppo dell'abilità manuale),
- igiene e alimentazione (tabelle dietetiche),
- primo soccorso (non si sa mai!),
- osservazione (attenzione a quello che si sceglie).

La cucina:

- dà un contributo all'acquisizione del senso dell'essenzialità, insegnando ad utilizzare cose sane e nutrienti, senza comprare e trascinarsi dietro nello zaino montagne di cose inutili,
- abitua all'abilità manuale e alla corretta sequenza delle operazioni.

Possiamo quindi distinguere, agli effetti delle attività scout, tre tipi di cucina:

- I) la cucina trappeur
- II) la cucina di comunità e il riutilizzo degli avanzi
- III) la cucina di squadriglia

LA CUCINA TRAPPER viene usata in occasione di attività particolari e di breve durata, in generale dopo un rilevante sforzo fisico, e richiede quindi:

- cibi nutrienti e saporiti, ma non è strettamente necessario che la dieta sia equilibrata,

- tempi giusti per la sua realizzazione,
- attenzione continua ed una meticolosa cura dei preparativi,
- una buona conoscenza dell'ambiente in cui ci si trova, per scegliere correttamente il luogo in cui si accende il fuoco (distanza dagli alberi, andamento planimetrico del terreno, caratteristiche del suolo, tipo di rocce esistenti, provenienza del vento), per scegliere la legna da usare e il tipo di fuoco più adatto,
- la conoscenza delle caratteristiche anatomiche dei cibi.

Senza prendere in esame l'ipotesi che la cucina trappeur possa servire in una prova di sopravvivenza vera e prolungata, vediamo in quali casi della normale attività scout può essere usata e con quali fini educativi:

- Richiedendo tempi giusti per la realizzazione e continua attenzione bisogna metterla in programma quando sia possibile prevedere delle soste, durante le quali svolgere delle attività vicino al fuoco, come elaborazione di appunti o dati di imprese di natura o di topografia o di segnalazione, oppure al termine di una giornata di marcia o di intensa attività fisica, accompagnata da momenti di riflessione o da un cerchio di festa.
- In quest'ultimo caso è utile completare la cena alla trappeur con una minestra o con una bevanda calda (the) per reintegrare i sali minerali e gli zuccheri spesi durante le attività.
- è un momento, sì impegnativo, ma anche di gioco, di cambiamento rispetto al mangiare quotidiano, per i molti spunti avventurosi che richiama.



CUCINA ALLA TRAPPEUR

La cucina alla trappeur è tipica delle attività scout per l'essenzialità, la semplicità, la velocità e la funzionalità che la caratterizzano; è un tipo di cucina che può essere usato in ogni occasione e in ogni attività. È importante sottolineare alcune cose.

-La cucina trappeur non deve essere fatta sulla fiamma, è necessaria molta brace!

-Si possono non utilizzare utensili, ma solo materiale fornito dal bosco.

-Il bosco fornisce la legna secca per la brace, ma anche quella fresca che serve per i supporti. su cui cucinare carne, salsicciotti, pesce, ecc.

-Cipolle, patate, uova, possono essere cucinate dentro alla brace, le uova possono trovare un'ottima cottura dentro le cipolle o dentro le patate immerse nella brace.

-Frutta varia può essere cotta con un po' di zucchero o in altri casi liquore, sulla brace o entro la brace.