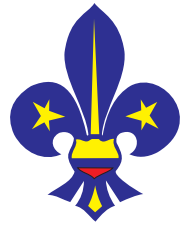
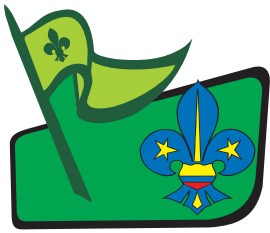


TROPAS REGION VALLE DEL CAUCA "GUERREROS DE LA HERMANDAD SCOUT"



COMIDA SIN UTENSILIOS

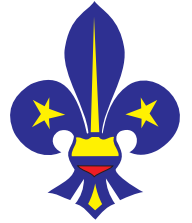
En algunas ocasiones confundimos a la comida de supervivencia con la cocina sin utensilios. La primera la utilizamos en situaciones en la que tenemos que echar mano de lo que nos proporciona nuestro entorno en condiciones extremas y que no dependen de nuestro control y buscamos conservar la vida, por ejemplo un accidente aéreo, un terrestre, una guerra, una inundación, etc. Los recursos pueden ser variados, desde no contar con nada o contar con cuchillos, cerillos, pistolas, rifles, ropa e incluso una cantidad de alimentos indeterminada. En cambio, la cocina sin utensilios ha sido utilizada por muchos siglos por cazadores, soldados, exploradores, caminantes, tribus nómadas y otros tantos grupos que han convivido con la naturaleza y sus diferentes ecosistemas y por los grandes recorridos que hacían buscaban cargar lo menos posible: artículos de cocina (ollas, sartenes, cacerolas, mesas, anafres, cubiertos), construir sus enseres, comida (solo la básica: Grasa de animales, carne seca, galletas, sal, café, etc.) y proveerse en el camino de las necesarias para continuar su viaje. Los pocos utensilios que se llevan son por ejemplo una taza, un plato, una cuchara, una cacerola multiusos, cerillos, un machete para la selva o una buena hacha para el bosque, anzuelos por si hay que pescar, un cuchillo multiusos, cuerda para realizar construcciones que le dieran ciertas comodidades como mesas, refugios, camastros, alaceneros, zapateras, etc. La cocina sin utensilios es disfrutar la elaboración de nuestros alimentos cocinados al calor de las brasas, de una fogata o la utilización de una piedra como plancha de cocción, dándole todo el sabor que nuestros conocimientos culinarios nos permitan en conjunto con la utilización de las astucias de campamento. Existen diferentes métodos de cocción: Cocción directa: Es cocinar un alimento directamente sobre las brasas incandescentes o sobre el fuego. Por ejemplo poner papas o plátanos machos entre las brasas. Cocción directa modificada: Es la utilización de una parrilla ubicada a cierta distancia sobre las brasas, permite la cocción de grandes cortes de carne sin que se quemem. Cocción indirecta: El fuego se ubica a un costado o a los lados del alimento un poco lejos del mismo, permitiendo cocer grandes cortes de carne sin que se queme su exterior y necesita un mayor tiempo para su cocción. Cocción con espetón: Este método permite cocer una carne en espada o espetón que gira lentamente. El fuego se pone cerca de los alimentos y el movimiento rotatorio permite cocer la carne tanto por fuera como por dentro, es muy utilizado en asados y pollos. Cocción en hojas: Se envuelven los alimentos en hojas, por ejemplo en hojas de plátano, de vid, hoja santa o algas y se cuecen sobre el asador o sobre las brasas. Ahumado: Existen dos técnicas para preparar alimentos ahumados: La caliente y la fría. La primera se realiza generalmente a una temperatura que va entre 110 y 120 grados centígrados. En cambio para la segunda se coloca el alimento lejos del fuego para que se ahumé sin que se cueza. Se debe de tener cuidado con la intensidad y el calor emanado por el fuego con el tipo de alimento que se este preparando. Si se pone a cocer el alimento sobre carbón demasiado ardiente, se corre el riesgo de quemarlo por fuera y dejarlo crudo por dentro, por el contrario un fuego demasiado pequeño, no lograra una cocción pareja. Es esencial no olvidar jamás que el alimento se debe poner sobre una parrilla cuando ya no forma llamas. La cocción no se realiza con las llamas, sino con el calor que emiten las brasas. Una temperatura moderada (brasas tibias) puede ser la indicada para algunos tipos de quesos, verduras y frutas. Una temperatura mayor para grandes piezas y lograr una cocción perfecta. Se recomienda tener dos fogones, el primero nos servirá para cocinar y el segundo para proveernos de carbón ardiente para el primero y no crear cambios bruscos de temperatura. Podemos aromatizar nuestro fuego y nuestros alimentos echándole a las brasas hierbas aromáticas como la salvia, romero, laurel, cascara de cítricos, dientes de ajo, cebolla o algas secas, ramas de arboles frutales o maderas de de aroma intenso como el cedro, el pino y el abeto. Acentuaran el sabor y olor de nuestros alimentos. También podemos utilizar hierbas y especias directamente sobre nuestras carnes para enriquecer su sabor. La lista de combinaciones depende mucho de nuestra imaginación. Por ejemplo pechugas asadas o corte de carne al estragón, al eneldo, a las finas hierbas, a la pimienta. (Untamos nuestra pechuga o corte de res con un poco de aceite de oliva, mantequilla, sal, pimienta y la especie o hierba de nuestro agrado y a las brasas). Hay una gran variedad de platillos que podemos realizar utilizando un poco de imaginación, por ejemplo las brochetas permiten una gran combinación de carnes, verduras y frutas acordes a nuestro presupuesto. La utilización de vinos y licores en nuestros platillos aumentaran los olores y sabores de nuestra cocina sin utensilios, por ejemplo: Utilizamos una rama de romero como palillo y le insertamos, trozos de filete, cebolla, pimienta morrón, rodajas de calabaza, aceite, sal pimienta y un poco de vino tinto, o tequila, o brandy, o ron y a las brasas. En un palillo insertamos cubos de frutas de temporada, un poco de azúcar y licor de menta, o naranja, o amaretto y a las brasas y tenemos un delicioso postre. Podemos actualmente preparar alimentos utilizando papel aluminio, por su versatilidad lo mismo nos sirve para preparar sopa o algún alimento horneado o cocido y la lista de platillos sería interminable. Si pensamos participar en algún concurso de cocina sin utensilios, es importante conocer las reglas de quien lo organiza para no tener complicaciones entre lo que esta permitido y lo prohibido y hacer una lista de mis necesidades para obtener un muy buen resultado, espero en un futuro publicar en este medio algunas recetas que te puedan ser de utilidad.



TROPAS REGION

VALLE DEL CAUCA

"GUERREROS DE LA HERMANDAD SCOUT"



PAN DE CAZADOR

La masa principal para el pan es 40 partes de harina, 12 partes de agua, 1 parte de sal y 1 parte de polvo de hornear (si no tienes polvo de hornear puedes usar las cenizas blancas del fuego,, en la misma proporción).

Se amasa bien hasta que ~~tienes~~ Luego buscamos una rama verde hay que probarla ligeramente (si la savia tiene sabor amargo no debes usarla) y tenemos que buscar una que tenga sabor dulce.

Luego se calienta sobre la fogata y se espera hasta que la savia forme ~~el~~ ~~el~~ uno de lo cual indicará, que el palo está cocido.

Se toma la masa y se enrolla alrededor de él en una espiral y luego se pone al fuego, dándole vuelta poco a poco. La masa se esponjará; y dorará poco a poco,

POR FAVOR NO TUESTES LA MASA y ~~blaja~~ distancia y que cocine poco a poco no la conviertas en carbón.

Fíjate si está cocida introduciendo una astillita en la masa. Sí la astilla sale sin restos de masa pegada quiere decir que el pan ya está listo.

PARA FREIR UN HUEVO

Si queremos freír un huevo podemos hacerlo sobre la cáscara de una fruta, cuando de que esta sea lo suficientemente gruesa y de no colocarla sobre fuego directo sino sobre brasas.

También puedes utilizar una papa grande, debes de hacer ~~pequeño~~ corte en la parte superior debes de sacar la pulpa de la papa ~~sin~~ ~~dejarla~~ cascara, terminados ~~que~~ quebras el huevo y el contenido lo introduces dentro de la papa, al terminar esta parte debes de cubrirlo ya sea con papel aluminio, cascara de algunas frutas, o barro, y cualquiera que ~~se~~ ~~que~~ utilices debes de ponerlo sobre las brasas de una fogata.

También podemos preparar un huevo haciéndole un pequeño orificio en la ~~parte~~ ~~superior~~ y colocándolo directamente sobre brasas, el orificio es para que el cascarón no reviente y el huevo se cocine en forma pareja.

Otra forma es envolver el huevo en barro, con una capa gruesa de 1cm. El barro se endurecerá y hará de recipiente para la cocción.

Otra forma es en las piedras calientes, cuando tienes una ~~fogata~~ puedes acercar algunas piedras planas y cuando estas ~~y~~ ~~están~~ calientes puedes quebrar y poner el contenido del huevo sobre la piedra y así utilizar la piedra como si fuera un sartén

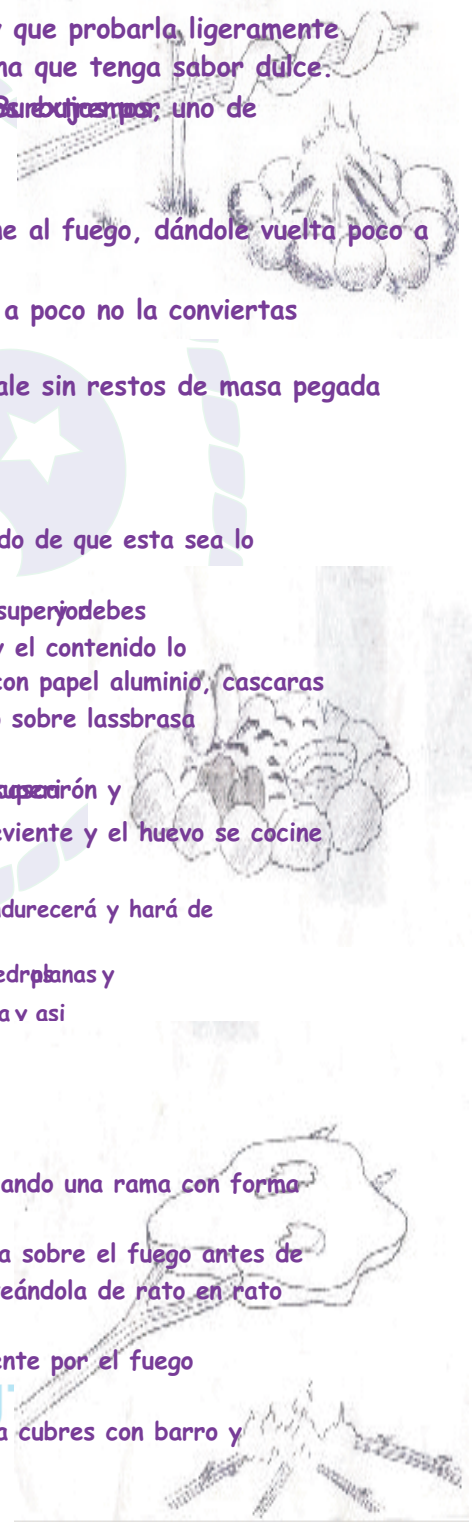
CARNE AL FUEGO

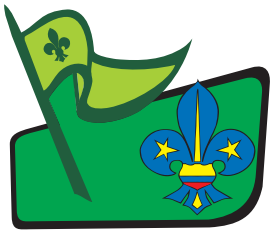
Para cocinar carne al fuego podemos clavarla en una rama verde o mejor aún, usando una rama con forma de trinchete.

Recuerda que la madera debe tener un sabor dulce y que debes "cocinar" la rama sobre el fuego antes de usarla para asar la carne. Luego trinchas la carne y la pones sobre el fuego volteándola de rato en rato para asegurar que cocine de manera uniforme.

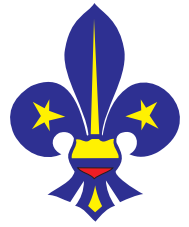
Otra forma es, ~~envolver~~ la carne en hojas de ~~plátano~~ las cuales debes de pasar previamente por el fuego sin ir a quemarlas

Tan bien puedes humedecer una hoja de papel y ~~envolver~~ la carne en el papel y luego la cubres con barro y la pones sobre las brasas ~~fogón~~





TROPAS REGION VALLE DEL CAUCA "GUERREROS DE LA HERMANDAD SCOUT"



PESCADO AL FUEGO

En caso de pescado puede usarse una parrilla hecha con ramas verdes (de manera de raqueta de tenis), La cual se teje alrededor del pescado. El pescado requiere menos cocción que las aves y estas menos que las carnes rojas. Estas parrillas también podemos usarlas para otros alimentos



PAPAS

Las papas también pueden cocinarse en barro y sabrás si ya están listas si puedes introducir una astilla o un tenedor: si éste las atraviesa suavemente es que ya están cocidas. Otra forma de cocerlas es colocarlas directamente sobre las brasas o rodeando la fogata, valiéndolas de cuando en cuando y cuidando que no se quemen. Por último puedes enterrarlas: Para esto haces una fogata en un hoyo y cuando haya calentado lo suficiente, retiras las brasas, colocas las papas y tapas el hoyo y vuelves a prender la fogata ahora encima del hoyo tapado (y con nuestras papas adentro).



OTRA FORMA DE COCINAR LOS ALIMENTOS

Otra forma de cocinar los alimentos es hacer un hoyo entre mediano a grande, cubrir las paredes y el fondo con piedras previamente lavadas (que no sean ni cálidas, ni quebradizas, ni arcillosas) entonces procederemos a encender una fogata. Una vez que las piedras estén calientes colocaremos la carne, papas y otros sobre una capa de pencas de palmas u hojas similares y las cubriremos de la misma forma amontonando el resto de piedras encima y enterrando todo finalmente. La comida cocinará por el calor que haya quedado guardado en las piedras.



1
Has un hoyo y recúbrela de piedras, luego enciende dentro la fogata



2
Cubre el fondo con hojas y sobre él pon los alimentos



3
Cúbrela todo con hojas, el resto de piedras y tápala con tierra

ANIMO...

TU PATRULLA PUEDE CREAR MUCHAS MAS FORMAS DE COCINAR SIN UTENCILIOS...

EL SCOUT VE LA NATURALEZA COMO OBRA DE DIOS Y LA CUIDA.

Una Región
Una Promesa