

Capítulo III: Vida de Campamento

Fogata N° 10:

Cocina en Campamento



Baden Powell y Gilwell



" Por supuesto que todo Scout debe saber cómo cocinar su propia comida, carne y verduras y hacer pan, sin los útiles ordinarios de cocina."

Cocinar carne

La carne puede cocerse, colocándola en la punta de una vara sobre el fuego, de tal manera que se ase. O usar la tapa de una lata vieja, a guisa de sartén, poniendo grasa en ella, para que la carne no se pegue al cocerla.

También se pueden hacer "Kabobs", cortando la carne en rebanadas de dos centímetros de espesor y luego en trozos de dos centímetros y medio de largo, los cuales se ensartan en un alambre o varilla de hierro colocándolos suspendidos sobre las ascuas, o enfrente del fuego, por unos minutos, hasta que estén asados.

También puede envolverse la carne en unas cuantas hojas de papel mojado, o en barro y colocarse sobre las ascuas, donde quedará cocida.

Córtese la carne o la caza en pedazos pequeños de dos y medio a tres centímetros cuadrados. Mézclese harina, sal y pimienta y úntese bien la carne con esta mezcla. Fríase un poco de manteca en la marmita, póngase la carne, moviéndola hasta que se tueste, pero evitando que se queme. Después añádase agua limpia y cuélguese la marmita bastante encima del fuego. Es muy importante que el agua no hierva fuerte, sino muy suavemente. Más tarde agréguesele verduras cortadas, tales como patatas, zanahorias, y cebollas. El agua debe, apenas, cubrir la carne, no más. Cuézase hasta que esté tierna.

Cocer aves y pescados

Las aves y los pescados se pueden cocer de la misma manera. Un ave es más fácil de pelar recién matada, pero no hay que desplumarla si se va a cocer envuelta en barro, ya que las plumas se adhieren a éste cuando se endurece por el calor y al romperlo para sacar el ave, esta sale cocida y limpia, como una nuez de cáscara.



Un hogar puede ser construido con dos hileras paralelas de terrones, ladrillos, leños gruesos o piedras, sobre los cuales se asientan o cuelgan las marmitas.

Otra manera de cocer aves es limpiarlas interiormente; conseguir una piedra que se ajuste al interior del ave, poner la piedra a calentar, hasta que se ponga roja, colocarla dentro del ave y a ésta sobre una parrilla o sobre un asador de madera, sobre el fuego.

Hogares

Generalmente un Scout cuenta con su olla o marmita de campamento, en la que puede hervir agua, cocer verduras, o estofar carne. Para cocinar en la marmita se puede colocar ésta sobre la extremidad de los leños de una fogata en estrella (pero teniendo cuidado con ella para que no se vuelque), o mejor aún, sentarla en el piso entre las ascuas. También se puede construir un trípode con tres palos verdes amarrados en el extremo superior y colgar de ellos la marmita por medio de un alambre o cadena.



- | | | |
|-------------------------------------|--|--------------|
| A. Hoyo para desperdicios líquidos. | H. Armazón para platos. | O. Fuelle. |
| B. Leña. | I. Hoyo líquidos. | P. Tenazas. |
| C. Canasta con huevos. | J. Fregadero de madera inclinado, para los platos. | Q. Sartén. |
| D. Agua. | K. Jofaina para lavar. | R. Escoba. |
| E. Incinerador. | L. Armazón para las tazas. | S. Despensa. |
| F. Armazón para los cubiertos. | M. Mesa de cocina. | T. Ollas. |
| G. Fuego para cocinar. | N. Trozo de madera para tajar. | U. Paños. |

He aquí algunas sugerencias para tener la cocina de campamento en orden y facilitar el trabajo.

Mejor aún es construir un hogar con dos hileras paralelas de terrones, ladrillos, leños gruesos o piedras. Las hileras deben ser planas en la parte superior, de unos dos metros de largo, separadas en un extremo unos diez centímetros y en el otro unos veinte, quedando éste del lado que el viento sopla.

Cada patrulla construirá sus ganchos y colgadero para sostener sus marmitas sobre el fuego. El grabado muestra algunas maneras de hacerlo.

Sugestiones de cocina

Cuando se hierve agua no hay que colocar la tapa de la olla demasiado firme, ya que al formarse el vapor necesita tener algún escape. Para saber cuándo ya esté hirviendo, no hay necesidad de levantar la tapa y ver, basta con acercarse a la olla una vara o la punta de una navaja y si ya ha principiado a hervir se le sentirá sacudirse.

Potaje de avena

Póngase en una olla una taza de agua por cada persona, agréguese una pizca de sal por cada taza y cuando el agua esté hirviendo, póngase la avena, mientras se agita con una vara o una cuchara de mango largo. La cantidad de avena depende de si se desea el potaje espeso o delgado. Hiérvase a fuego lento hasta que esté cocido, sin dejar de agitarlo.

No hay que hacer lo que yo hice una vez, cuando era Pie Tierno. Me tocó mi turno de cocinero y pensé variar el menú dándoles sopa. Tenía un poco de harina de chícharo, la mezclé con agua y la herví, sirviéndola como sopa de chícharo. No se me ocurrió ponerle un trozo de carne, caldo o jugo, no sabía que tal cosa fuera necesaria o perceptible. Pero lo notaron enseguida y llamaron a mi sopa "budín aguado de chícharo", haciéndome saber que me la tenía que comer y no sólo me lo dijeron, sino que me obligaron a comerla. Nunca más cometí ese error.

Cocinar con caja de heno

Cocinar con caja de heno es el mejor sistema en campamento, ya que lo único que hay que hacer es principiar y el resto lo hace la caja de heno. Así os podréis ir a jugar los juegos de campamento con los demás y volver para encontrar que vuestra comida se ha cocinado sola, por supuesto, si principiasteis correctamente. Si no lo hubiérais hecho así, no seréis muy populares con vuestra patrulla.

He aquí cómo debéis principiar: Conseguíos una caja de madera; forradla con varias capas de papeles al fondo y a los lados; después llenadla con heno o más papel, comprimid todo bien, dejando en el centro espacio suficiente para vuestra marmita. Se necesita suficiente heno o papel, tanto debajo, como alrededor de la marmita, luego haced una tapa también con varias capas de papel o heno bien comprimidas y colocadla en la parte superior.

Llenad vuestra marmita de comida y una vez que ya esté hirviendo bien, colocadla dentro de la caja de heno. Comprimid bien el heno o el papel a su alrededor y arriba

antes de taparla, ajustando la tapa y conservándola en posición por medio de alguna cosa pesada.

La carne tarde en cocerse por este sistema, unas cuatro o cinco horas. La avena después de haber hervido unos cinco minutos se coloca en la caja de heno y se deja toda la noche en ella, estando lista para servirse a la mañana siguiente.

Manufactura de pan

"Las tres cualidades requeridas en campamento son: habilidad para hacer bollos, cocinar guisantes y tocino".

Para hacer pan o bollos, lo usual es mezclar harina con una o dos pizcas de sal, y levadura, formar con ella una pila sumiéndole enseguida el centro hasta formar una taza en la que se echa agua. Se mezcla todo bien hasta formar una masa o pasta. Con las manos cubiertas con un poco de harina nueva, para que la masa no se adhiera a ellas, hay que golpearla y formar con ella un gran bollo o varios bollos pequeños.

Después, se pone en una parrilla sobre las ascuas, o bien, se hacen un lado parte de las ascuas y se colocan los bollos sobre el piso caliente amontonando las ascuas a su alrededor, hasta que se cuezan.

Sólo piezas pequeñas se pueden hacer en esta forma.

Pan

Otra buena manera es la siguiente:

Hágase un bollo, moderadamente duro, con los siguientes ingredientes: una taza, de las de té, de harina; una pizca de sal; una cucharada de azúcar; una cucharadita de levadura. Calientese bien una sartén, engrásese, póngase en ella el bollo y colóquese cerca del fuego. En unos momentos el bollo se esponjará y se endurecerá. Entonces, póngasele sobre uno de sus lados y cuando esté cocido voltee y cuézase el otro. Para saber si está bien cocido y sobre todo, por dentro, introdúzcase en él una astilla de madera y si ésta sale sin adherencias de masa, es señal de que ya está.

Roscas

Otro sistema es el siguiente: Tómese un palo grueso, sáquesele punta por el lado más delgado, límpiase y póngase a calentar sobre el fuego. Hágase una tira larga de masa en forma de listón, de cinco centímetros de ancho y un centímetro de grueso y enrósquese alrededor del palo, en forma de espiral. Póngase el palo cerca del fuego y déjese que la masa se cueza, dándole de cuando en cuando una vuelta.

Se puede hacer pan sin necesidad de horno. Enrédese la masa alrededor de un palo y cuézase sobre las ascuas.

Horno

Si se necesita pan verdadero, habrá que construir alguna clase de horno, ya sea utilizando algún trasto viejo de barro, o un bote de hojalata que se coloque sobre el fuego amontonando ascuas a su alrededor y sobre él; o construir uno de barro, encender fuego dentro de él y cuando ya esté caliente, sacar el fuego y meter la masa, cerrando la entrada hasta que el pan esté cocido.



*Se puede hacer pan sin necesidad de horno.
Enrédese la masa alrededor de un palo y cuézase sobre las ascuas.*

Limpieza

Los viejos Scouts ponen especial empeño en tener muy limpia la cocina. Tienen buen cuidado de limpiar sus marmitas, platos, tenedores y cuchillos. Saben que si se dejan tirados suciedad o desperdicios de comida, se juntarán las moscas.

Las moscas son muy peligrosas porque acarrean los gérmenes de las enfermedades en las patas, y si se paran en la comida, dejan ahí el veneno para que uno se lo coma y después se pregunte por qué se enfermo.

Por tal razón, hay que tener mucho cuidado con la limpieza del campamento y muy especialmente de la cocina, evitando que se acerquen las moscas. Todos los desperdicios deben ser quemados y los que no puedan quemarse, arrojados en los

hoyos excavados ex profeso, donde serán enterrados para que no queden tirados dondequiera.

Los Guías de las patrullas son los responsables de ver que siempre se cumpla con esto.

Recuérdese que "un Scout es limpio".

PRÁCTICAS DE COCINA POR PATRULLA

Los Scouts deberán saber cocinar antes de salir de campamento. Hay, pues, que enseñarles las cosas más importantes, tales como cocer patatas, avena, carne y verduras. Todo esto puede practicarse durante la época de mal tiempo.

* * *

Practíquese amasar y cocer bollos y roscas.

* * *

Constrúyase una caja de heno y utilícese.

* * *

Fabriquense personalmente las bolsas de género para las raciones.

* * *

Las patrullas deben competir en la confección de menús, fijando cantidades.

* * *

En las excursiones, llévense raciones de víveres crudos, enciéndase fuego y cocínense los alimentos necesarios.

* * *

Experimentese con diferentes tipos de fogatas hasta que se llegue a encontrar la que más acomode a la patrulla para cocinar. Luego, practíquese la construcción de una serie de aditamentos para la cocina como los que se muestran en la nuestras Fogatas.



Escultismo para Muchachos

Baden Powell

Fogata 10: Cocina en Campamento

Un Mundo sin Límites



WWW.TRAVESIASCOUT.COM