

Il pane twist

Fate un mucchietto di farina (2 etti), in cima formate un buco (come il cratere di un vulcano!) sciogliete un po' di sale in un po' d'acqua e mischiatelo subito alla farina, aggiungete un pizzico di lievito per dolci.

Versate lentamente dell'acqua nel "cratere" e mescolatela alla farina, con le dita di una mano soltanto.

Se la pasta si attacca alle dita: aggiungete farina.

Se la pasta diventa troppo secca: aggiungete acqua, sempre in piccole quantità ... se ne versate troppa in un colpo la farina non la tratterrà e la verserà all'esterno.

Cercate di non essere mai nelle condizioni di troppa farina o troppa acqua, procedete con calma.

La pallottola di pasta che otterrete non deve attaccarsi alle dita, non deve sfilacciarsi e deve essere morbida in maniera omogenea (significa che deve avere la stessa consistenza in ogni sua parte)

Lavorate la pasta per un po' con tutte e due le mani, avvolgetela in un canovaccio morbido e lasciatela riposare per una mezz'ora.

Mettete la pasta a cuocere. Con un buon fuoco dovrebbe essere cotta in una mezz'ora, molto dipende dalla forma che decidete di darle: a twist, a pagnotta, a piadina... Il pane così ottenuto sarà più simile a un biscotto che ai normali panini.



E' un tipico modo di cucinare dei vecchi pionieri del west ora passato alla tradizione scout. Permette di ottenere piatti sia semplici che complessi gustosi e originali...

La caratteristica principale di questa cucina è il non uso di pentolame, infatti i cibi vanno cotti sulla brace e, importante, non sulla fiamma viva.

Perciò è indispensabile che per ottenere una perfetta cottura bisogna realizzare una brace come si deve utilizzando legna grossa e aspettando che si consumi bene. Il focolare deve essere preparato con delle grosse pietre piatte attorno in modo che facciano da riflettore per il calore. Le pietre le potete anche sistemare in modo da creare un supporto per poggiare spiedi o altro che vi possa servire per cuocere il cibo.

Quando preparate il fuoco, dovete stare attenti a fare una brace della giusta temperatura, cioè che non sia né troppo calda (farebbe cuocere i cibi fuori per lasciarli crudi dentro), né troppo fredda (non cuocerebbe nulla). Poiché sicuramente non avrete con voi un termometro, esiste un "trucchetto" per rendervi conto del calore della brace.

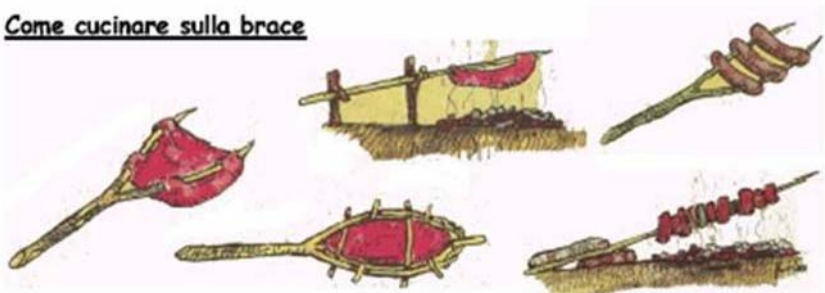
Accostate il palmo della mano alla brace e controllate quanto tempo riuscite a stare contando lentamente i secondi. Se i secondi vanno da 6 a 8 allora il calore sarà basso e la temperatura sarà circa fra i 120° e i 175°. Se invece riuscite a starci 4-5 secondi il calore è medio e la temperatura fra 175° e 200°. Se i secondi sono 2-3 il calore è alto e la temperatura di circa 200°-230°. Infine se riuscite a starci per 1 secondo o meno allora il calore sarà alto e la temperatura sui 230°-360°. Poiché per la cucina trapper il calore ideale è medio-alto regolatevi nell'alimentazione della brace.

Gli utensili (naturali)

Procuratevi della legna verde, flessibile, scortecciatela e datele una scottata vicino al fuoco (va bene anche la fiamma).

Non tagliate dei rametti troppo sottili che poi non potrebbero sostenere il peso dei cibi da cucinare.

Utilizzate la legna degli alberi sicuramente non amari o aromatici: faggio, quercia, tiglio, betulla, salici, frassino, aceri... evitate oleandri, ippocastani o qualsiasi legno con linfa densa e bianca.

Come cucinare sulla brace**Tramezzino trapper**

Occorrente. pane in cassetta (o panino), prosciutto, formaggio. Prepara un tramezzino con il pane, il prosciutto e il formaggio. Avvolgilo in un foglio di alluminio e mettilo nella brace. Fallo cuocere 5 minuti per lato.

Mele alla brace

Occorrente: 1 mela, 1 zolletta di zucchero. Fai un piccolo buco nella mela e introduci in esso la zolletta di zucchero. Fai cuocere per circa 10 minuti.

Mele ripiene

Occorrente: 1 bella mela, 1-2 zollette di zucchero, un po' di uva passa e un po' di burro. Scava la mela al centro e riempila con lo zucchero, l'uva passa e il burro. Avvolgilo in un foglio di alluminio, chiudi bene e cuoci sotto la brace per circa 15-20 minuti.

Banane alla trapper

Metti una banana matura a cuocere nella cenere, con tutta la buccia. Dopo circa 15-20 minuti sarà diventata nera. Apri la banana, cospargila di zucchero e succo di limone e mangiala con un cucchiaino.

Banane al cioccolato (Banana split)

Fai un taglio lungo la buccia di una banana e schiacciavi dentro, accuratamente, pezzetti di cioccolato. Metti la banana nella brace per 5-10 minuti, poi apri la banana e mangiala con un cucchiaino.

Macedonia cotta

Occorrente: 1 banana, 1 arancia, 1 mela, prugne secche, uva passa, zucchero, un po' di cannella. Se preferisci, puoi cambiare il tipo di frutta. Sbuccia la frutta e tagliala in pezzi, aggiungi zucchero e, se ti piace, un pizzico di cannella. Chiudi accuratamente in un foglio di alluminio e metti nella brace per 5-10 minuti.



Patate alla brace

Metti le patate con tutta la buccia nella brace e lasciale per circa 30 minuti. Poi taglia ogni patata a metà e mangiala con un cucchiaino, aggiungendo un po' di sale ed eventualmente un po' d'olio o di burro.

Cipolle ripiene

Occorrente come per l'hamburger, una cipolla grande. Taglia a metà la cipolla e scava la parte centrale. Riempi le due metà con l'impasto dell'hamburger. Poi uniscile e avvolgile in un foglio di alluminio. Cuoci nella brace per 15-20 minuti.

Zucchine ripiene

Occorrente come per l'hamburger, zucchine, formaggio grattugiato. Pulisci e vuota dai semi 4-6 zucchine. Prepara un impasto come per gli hamburger aggiungendo formaggio grattugiato e riempi con esso le zucchine. Metti del formaggio grattugiato anche sulle zucchine e avvolgi ciascuno in un foglio di alluminio. Cuoci nella brace per 20-25 minuti.

Peperonata alla trapper

Per due persone occorrono: 100 g di peperoni, 150 g di melanzana, 200 g di zucchine, 80 g di cipolle, 180 g di pomodori, 150 g di polpa di maiale o di vitello, 50 g di pane raffermo, 2 cucchiaini di olio di semi, sale, pepe. Pulisci e lava le verdure poi tagliale a pezzetti. Taglia la carne a pezzetti e il pane a cubetti. Trita le cipolle. Metti tutti questi ingredienti in una ciotola, condiscili con olio, sale e pepe e mescolali bene. Mettiti in un foglio di alluminio ben chiuso e fai cuocere 35-40 minuti.



RICETTE TRAPPER

Uova alla trapper

I metodi per cucinare le uova alla trapper sono più di uno: allo spiedo, sotto la cenere, al piatto.

Uovo allo spiedo

Prendi un uovo e, con la punta di un coltello, fai due piccoli fori alle estremità longitudinali dell'uovo. Tenendolo in posizione orizzontale fate passare uno spiedo sottile e appoggiatelo su delle forcelle che avrete preparato sulla brace. Lasciatelo cuocere per circa 3 minuti, dopodiché potete prenderlo e gustarlo condendo a vostro piacere.

Uovo sotto la cenere

Prendi un uovo, perfora leggermente la sua sacca d'aria e ponilo a cuocere sotto la brace per 2 minuti circa.

Uovo al piatto

Scegli una pietra piatta e falla riscaldare sotto la brace ardente. Non appena è rovente togliila dal fuoco (con un bastone), puliscila rapidamente e rompi l'uovo sopra di essa. La cottura sarà quasi istantanea ...

Le uova con la cucina trapper si possono cuocere anche in altri modi, accoppiati con patate, cipolle, ecc.

Uovo e patata

Vuota una grossa patata, alla quale avrai in precedenza tagliato via la parte superiore. Rompi un uovo e sbattilo per fare amalgamare il tuorlo con l'albume. Introduci l'amalgama nel buco della patata e copri con la parte superiore che avevi tagliato. Eventualmente fissa il "tappo" con alcuni stuzzicadenti. Metti a cuocere nella brace per 20-30 minuti.



Salsicce con pancetta e formaggio

Per ogni persona occorrono: 1 salsiccia, formaggio (a vostra scelta), pancetta di maiale.

Prendete una salsiccia e tagliatela longitudinalmente, ma non fino in fondo. Quindi riempiatela con il formaggio, chiudete e avvolgete la salsiccia nella pancetta e fissatela con degli stuzzicadenti. Dopo mettete la salsiccia in uno spiedino e ponete a cuocere sulla brace per circa 10-15 minuti.

Salsicce e patate

Ti occorrono 3 salsicce piccole, 1 cipolla, 2 patate, olio. Taglia le patate in quattro, la cipolla in fette circolari. Infila sullo spiedino alternando: cipolla, salsiccia, patata, cipolla, ecc... Ungi con l'olio.

Melanzane alla brace

Taglia le melanzane a metà e toglì i semi. Cospargi ogni metà con sale, pepe, olio e mettile sulla brace, con buccia verso il basso. Cuocile per 10-15 minuti.

Hamburger al pomodoro

Per due persone occorrono: 250 g di carne tritata, 1 uovo, 1 cipolla piccola, 1 pomodoro, prezzemolo, sale, pepe. Schiaccia a pezzetti il pomodoro, trita la cipolla e il prezzemolo e impastali insieme alla carne tritata, all'uovo, al sale e a un po' di pepe. Fai due polpette piatte e avvolgi ciascuna in un foglio di alluminio sul quale avrai spalmato del burro. Lascia cuocere sotto la cenere per 6-7 minuti.

Polpette al formaggio

Occorrente come per l'hamburger, più formaggio e sottaceti. Con l'impasto dell'hamburger prepara alcune mezze polpette. Metti su ciascuna di esse una fetta di formaggio e una fettina di sottaceto. Chiudi con l'altra mezza polpetta. Avvolgi ogni polpetta in un foglio di alluminio e metti a cuocere nella brace.



Kabob

Per preparare il kabob ti occorrono carne, pancetta e pane. Taglia la carne e la pancetta in quadratini di 4-5 cm di lato e fai a fette il pane. Scorteccia un ramo verde, appuntiscilo ad una estremità e infila prima una fetta di carne, poi una di pancetta poi una di pane, poi di nuovo la carne e così via. Cuoci sulla brace, girando di tanto in tanto il bastone. Puoi variare questa ricetta a tuo piacimento, mettendo sullo spiedo pomodori, peperoni, salsiccia, cipolle, ecc... Se aggiungi patate ricordati che hanno bisogno di una cottura più lunga.

Petti di pollo alle erbe

Occorrente per ogni persona: 1 petto di pollo di circa 200 g, 1 cucchiaino di prezzemolo, timo, salvia e rosmarino tritati, succo di limone, 10 g di burro, sale, pepe. Taglia a metà il petto di pollo e togli tutte le ossa. Condiscilo con sale, pepe, succo di limone e cospargilo con le erbe tritate. Metti il pollo in un foglio di alluminio che avrai imburrito e aggiungi qualche pezzetto di burro. Fai cuocere per circa 20 minuti.

Patate ripiene

Servendovi di un coltello svuotate una grossa patata a cui in precedenza avrete tagliato la parte superiore. Quindi riempiatela con mozzarella tagliata a dadini, interno di salsiccia e una noce di burro. Potete condire a vostro piacere con sale e pepe. Una volta riempita la patata fissate la parte superiore, che avevate precedentemente tagliato, con degli stuzzicadenti e ponete a cuocere sulla brace per circa 20-30 minuti. Volendo potete anche porre le patate sulla brace dopo averle avvolte in carta di alluminio. Per assicurarvi che le patate siano ben cotte, tastatele infilzandovi una forchetta.