

Guidoncino verde campinismo

presentazione dei gheppi

Presentazione

Buongiorno, noi siamo i gheppi, una delle tre squadriglie del cavagnolo 1, e questo è il diario di bordo per il guidoncino verde di campinismo

I membri della nostra squadriglia sono:

Riccardo La Rosa, capo squadriglia;

Samuele sbicego, squadrigliero;

nicolo, squadrigliero.

Noi abbiamo scelto la specialità di campinismo per poter organizzare e vivere i nostri campi durante i nostri campi estivi.



Prima Impresa

L'idea per la nostra prima impresa e la creazione di un pannello a muro sul quale poter tenere gli attrezzi di prima necessità.

questa idea e nata con il problema del trasporto delle casse di squadriglia e per lo spazio che occupano durante i campi.

Per porre rimedio a questo problema abbiamo pensato a creare un pannello piegabile e portatile per agevolare il trasporto di attrezzi, ovviamente per le norme di sicurezza sugli attrezzi faremo dei foderi in cuoio per coprire la lama o la testa

Per iniziare abbiamo fatto una lista degli attrezzi e materiali che ci servivano. come prossimo passo siamo andati insieme ad acquistare gli attrezzi e materiali che ci mancavano, per fare i foderi abbiamo utilizzato del cuoio e per il pannello due pannelli di compensato.

questo punto c'e stato un grande problema era agosto ed samuele e nicolò erano in vacanza quindi io (Riccardo) ho dovuto fare la maggior parte dei foderi.

Dopo aver finito i foderi presi le misure degli attrezzi feci i buchi sul pannello per poi legarci gli attrezzi.



Dopo di questo il pannello
fu completo e così
abbiamo finito la prima
impresa





Seconda Impresa



L'idea per la nostra seconda impresa ci è venuta in mente per puro divertimento, la nostra seconda idea e la costruzione di una catapulte in grado di lanciare carichi simili a quelli di una anguria, ma dopo averci pensato attentamente siamo arrivati alla conclusione che possa essere troppo pericoloso, quindi abbiamo deciso di creare una sopraelevata sul quale dormire con a distanza i qualche metro una cucina fatta di fango.

Per iniziare durante il campo estivo abbiamo cercato un luogo con degli alberi abbastanza vicini per legarci un palo per iniziare la sopraelevata sul quale montare una tenda.

dopo aver montato il primo palo abbiamo iniziato a costruire due tripiedi, dopo aver messo in piedi i tripiedi abbiamo iniziato a legati insieme per finire la base della sopraelevata.



Per creare una superficie sul quale dormire abbiamo deciso di appoggiare 14 e fissarli con una lunga corda.

dopo aver finito la sopraelevata abbiamo iniziato a montare la tenda, visto che dopo aver finito la tenda aveva iniziato a fare buio abbiamo deciso di montare i nostri sacchi a pelo e stuoini e iniziare a dormire







Il giorno dopo abbiamo iniziato a cercare dai rami e tronchi abbastanza spessi e lunghi nel bosco, dopo averli trovati abbiamo iniziato a creare una base quadrata per poi iniziare la cucina.

Da quel quadrato abbiamo iniziato a legare con dei nodi quadri i tronchi in verticale sul quale poter poi legare altri due rami che reggano gli alari con le pentole.

Dopo aver finito la struttura della cucina abbiamo iniziato a raccogliere rametti e foglie verdi, poi sulla parte inferiore iniziato a creare una superficie con base rametti poi foglie e infine su ogni superficie che sarà a contatto col fuoco mettere uno strato di fango per poi renderlo infiammabile, a questo punto abbiamo messo gli alari e la cucina era finita.









La Missione



la missione a noi data consisteva nel cucinare un pollo intero alla trapper e che fosse mangiabile senza prendere la salmonella.

per iniziare abbiamo acceso un fuoco e poco lontano abbiamo scavato una piccola buca nel quale metterci la brace in modo da cucinare sia dentro che fuori il pollo, subito dopo siamo andati alla ricerca di un nocciolo perché i suoi rami lunghi e dritti ma soprattutto abbastanza sottili erano perfetti, dopo aver preso tre rami abbiamo iniziato a tagliarli rimuovendo la corteccia ad entrambi facendoli delle punte su un astone feimo due punte per tenerlo sollevato e tenere anche le ali aperte mentre sull'altro ne fecimo tre con due tenevano le cosce aperte.

mentre cucina continuavamo a girarlo e stamparli una miscela di olio, pepe, sale, e rosmarino.

al fine il pollo venne cotto, morbido e succulento.

