

IL MANUALE DEL BRAVO SCOUT



GRUMO APPULA 1

Dai Leoni per ogni E/G

CHI SIAMO?

Ciao E/G

Noi siamo i Leoni del Grumo Appula 1 e abbiamo preparato un manuale per tutti gli scout con una raccolta di tutti i metodi che un bravo scout dovrebbe conoscere.

Questo manuale vuole essere un aiuto per uno scout durante le uscite e i campi così da rendere la vita scout più semplice e divertente.



leoni_grumoappula



CAPITOLO 1

LA CUCINA TRAPPER



COSA È LA TRAPPER?

La cucina trapper è un metodo di cottura tradizionale, nato con i pionieri del West e oggi utilizzato dai trapper. Il principio fondamentale di questa tecnica è che si cuoce esclusivamente sulla brace, evitando la fiamma viva.

Per realizzarla, è necessario alimentare il fuoco con legna spessa e attendere che bruci completamente, fino a formare una brace consistente. Il focolare deve essere circondato da pietre piatte o tronchetti, che fungono da riflettori, mantenendo il calore più a lungo.





COME ACCENDERE IL FUOCO

Per Accendere il fuoco si possono utilizzare diverse tecniche:

1) Esca e Accarino:

Come Creare un'esca:

per creare un'esca avremo bisogno di 3 cose:

- Cartone delle uova,
- cera,
- canapa.

Procedimento:

prendere la cera e farla scogliere in un tegamino. Nel mentre prendere la canapa e sfilacciarla così da renderla altamente infiammabile. Una volta che la cera si sarà sciolta versarla sopra il cartone delle uova e prima che si solidifichi mettere la canapa sfilacciata

Come usare un'esca:

Per accendere un fuoco "trapper" con l'esca e l'acciarino, è importante seguire alcuni passaggi fondamentali.

Inizia preparando l'esca, scegliendo materiali asciutti e facilmente infiammabili come cortecce, erba secca, foglie secche o cotone.

Crea un piccolo nido con l'esca, disposto in modo da permettere il passaggio dell'aria, e circondalo con ramoscelli secchi.





A questo punto, utilizza l'acciarino: posizionalo vicino all'esca e, con una lama o un raschietto apposito, genera scintille finché l'esca non prende fuoco. Soffia delicatamente per alimentare le fiamme e una volta stabilizzate, aggiungi progressivamente ramoscelli più grandi e legna più spessa, fino a costruire una solida base di fuoco.

2) Trapano a corda:

Come Creare un Trapano a corda:

per costruire un trapano a corda, servono un bastone dritto, una corda resistente, un arco flessibile, una tavoletta di legno con un foro e un blocco di legno per fare pressione. Inizia costruendo l'arco, legando la corda alle sue estremità in modo che sia leggermente tesa. Prepara il bastone appuntendo leggermente le estremità e avvolgi la corda dell'arco attorno ad esso. Posiziona l'estremità inferiore del bastone nel foro della tavoletta di legno e l'estremità superiore sotto il blocco di legno.

Come usare un trapano a corda:

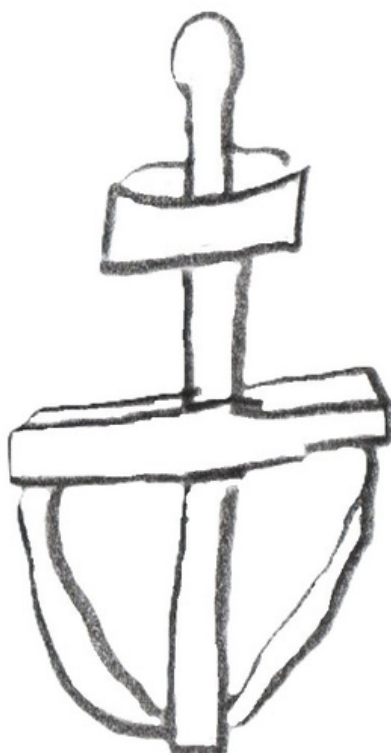
Muovendo l'arco avanti e indietro, la corda farà ruotare rapidamente il bastone, generando attrito nel foro della tavoletta. Questo attrito, con il giusto movimento, produrrà una brace che può essere utilizzata per accendere un fuoco.



3) Nido d'uccello:

Per iniziare, prepara un piccolo nido con materiali altamente infiammabili come erba secca, paglia, cotone o canapa disponendoli in modo che possa respirare per facilitare la propagazione delle fiamme.

Successivamente, avvicina la pietra focaia al nido e colpisci con decisione l'acciarino, facendo cadere le scintille direttamente sull'esca. Quando noti il fumo, soffia delicatamente per alimentare le fiamme finché non si sviluppino. Una volta acceso il nido, posizionalo sotto una piccola struttura di ramoscelli secchi disposti a piramide, tipica del fuoco trapper, e continua ad alimentare il fuoco gradualmente.



COSA SERVE PER LA CUCINA TRAPPER

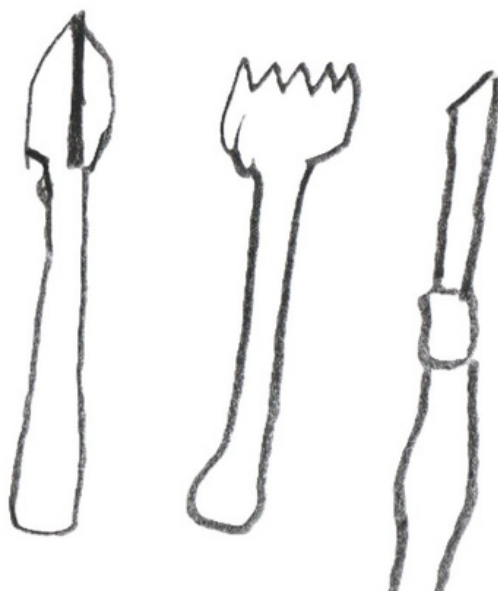
Ecco un breve lista di tutti gli utensili utili per la cucina trapper:

1) Per i preparare il cibo:

- Tagliere
- Canovacci
- Spugnette
- Pezza
- Contenitori
- Set di posate (Forchetta, Coltello, Cucchiaino)
- Recipienti

2) Per cucinare:

- Coltello
- Pinze
- Guanti
- Recipienti





RICETTE TRAPPER

Ecco alcune ricette per adatte alla cucina trapper:

1) Bistecca alla piastra:

mettete la carne a cuocere direttamente sopra la pietra caldissima; durante la cottura rivoltatela più volte, poco prima di ritirarla conditela con sale, pepe, un filo d'olio e limone

2) Pollo avvolto in verza:

prendere del petto di pollo tagliarlo a cubetti mettere olio e sale a avvolgerlo in due foglie di verza e chiuderlo con del filo alimentare. Una volta che la prima foglia si sarà bruciata il pollo sarà pronto

3) Uovo bucato:

Prendere un uovo e fare un buco sopra e poi metterlo tra la cenere a cuocere

4) 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

4) 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.

5) 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.

6) 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.





SECONDI PIATTI

1) Bistecca:

metti in una padella un po' d'olio e fai scaldare per qualche minuto. Metti la bistecca, girala per farla cuocere sui due lati e, poco prima di toglierla dal fuoco, aggiungi un pizzico di sale

2) Carne impanata:

sbatti un uovo in un recipiente a parte e in un altro recipiente metti del pangrattato. Metti una padella sul fuoco con un po' d'olio. Immergi una fettina di carne nell'uovo, passala nel pangrattato sui due lati e farla cuocere prima da un lato poi dall'altro, aggiungendo un pizzico di sale.

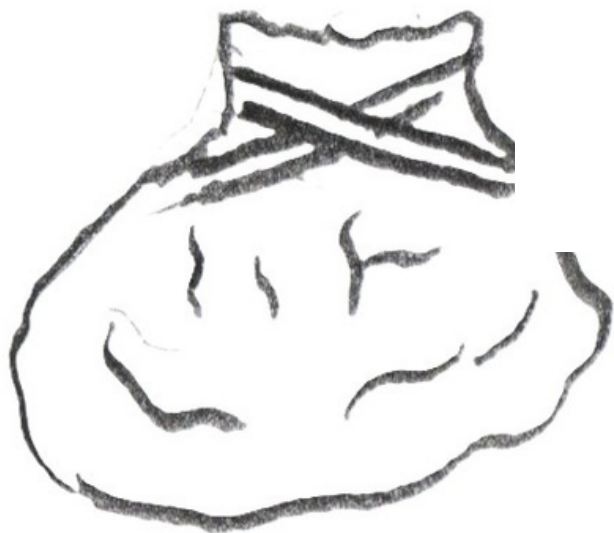
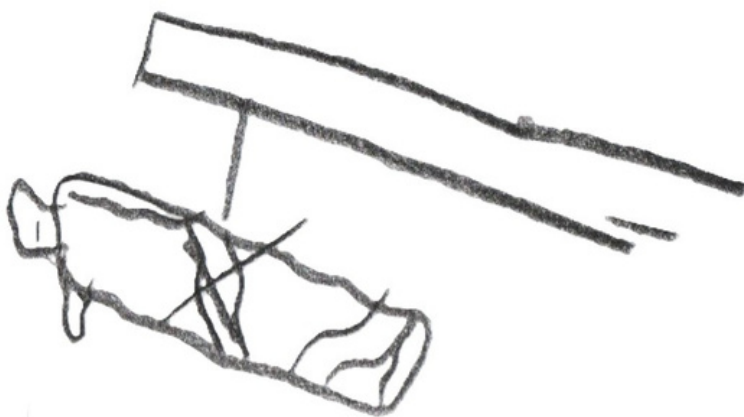
3) Carne alla pizzaiola:

Ti occorrono: olio, 7 fettine di carne, 2 spicchi di aglio, 100 g di passata di pomodoro, un pizzico di origano, un cucchiaino di sale. Con l'olio, l'aglio, il pomodoro e il sale, prepara il sugo in un tegame ampio, così come viene spiegato più sopra. Quando il sugo é pronto, mettiti a cuocere le fettine nel sugo, aggiungendo l'origano. Fai cuocere a fuoco lento.



4) Pollo in Foglie di verza:

Prendere 200g di petto di pollo una verza intera e del filo alimentare. Prendere la verza e rimuovere due foglie per pezzo, prendere di pezzi di petto di pollo tagliarlo a cubetti e avvolgerlo nella verza e chiudere in tutto con il filo alimentare. Aspettare che la prima foglia di verza si sarà bruciata, rimuovere dal fuoco, aprire e mangiare il pollo cotto.





CAPITOLO 2

LA VITA AL CAMPO





COME MONTARE LA TENDA

Il montaggio della tenda è un procedimento veloce ma molto importante. Ecco come si fa:

1) Scegliere il luogo adatto:

Trova un terreno pianeggiante, lontano da ristagni d'acqua e protetto dal vento. Assicurati che non ci siano radici, rocce o oggetti che possano danneggiare il pavimento della tenda. Controlla anche che non ci siano pendenze che possano causare accumuli di acqua in caso di pioggia.

2) Stendere il telo base:

Posiziona il telo impermeabile a terra e assicurati che sia ben disteso. Questo proteggerà la tenda dall'umidità e dal freddo del suolo. Puoi utilizzare dei pesi temporanei agli angoli per mantenerlo fermo mentre lavori.

3) Montare la paleria:

montare i pali che andranno ad alzare la tenda e poi montare il palo che sorreggere al camera interna, generalmente formato da due pali uniti con un pezzo di ferro. Lo stesso è collegato all'estremità con altri due pali

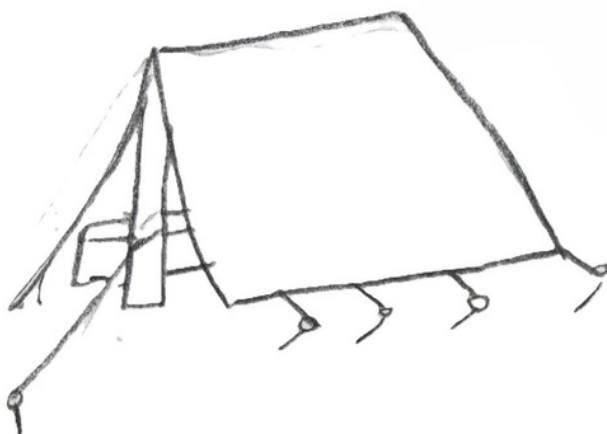


4) Montare la camera e il telone

dopo che la paleria è pronta e la camera interna è distesa sotto, si continua prendendo i ganci sopra la camera interna e li si agganciano alla barra orizzontale con i velcri. Prima di alzare la camera interna bisogna posizionare il telone: questo viene piegato a metà e poi con molta attenzione a non bucarlo far passare gli occhielli per le tre punte. A questo punto due o tre persone mantengono il telone teso mentre gli altri picchettano

5) Picchettare la struttura:

ora bisogna picchettare la struttura si parte con gli angolari essi vengono posizionati mettendo la punta in un occhiello della tenda che si trova per terra. Si fa passare la punta superiore attraverso l'occhiello e poi si lega un cordino che viene fissato a terra con un picchetto. Si continua picchettando prima la camera interna e poi il telone assicurandosi che il telone non tocchi la tenda per evitare strappi o che, in caso di pioggia, la camera interna si bagni.



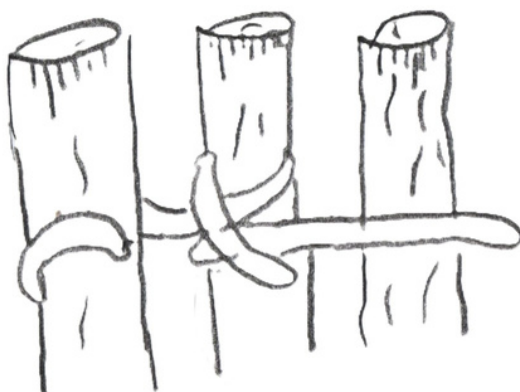
COME MONTARE DELLE COSTRUZIONI

Negli scout la maggior parte delle cose si costruiscono attraverso filagne e legature. Ecco alcuni esempi:

1) Treppiede:

Il treppiede è una struttura molto utile e pratica, visto che sta in piedi da solo senza dover essere piantato nel terreno ed è un ottimo supporto per costruire tavoli, stenditoi, porta attrezzi, reggi tanica ecc...

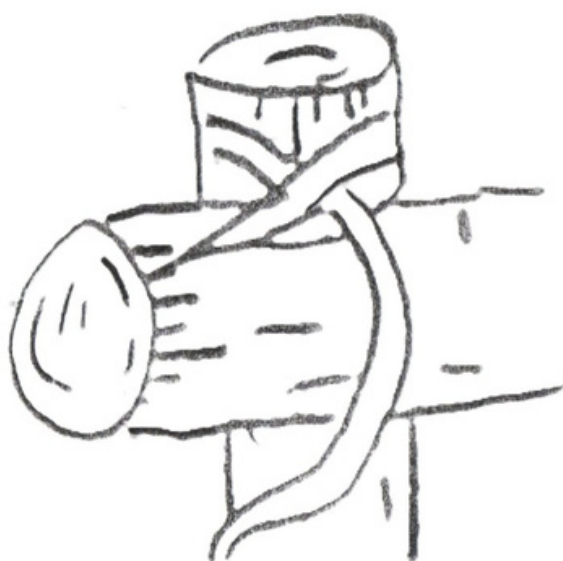
La legatura si fa mettendo i tre pali uno vicino all'altro, con quello centrale girato dalla parte opposta rispetto agli altri due. Si fa un nodo parlato su uno dei pali, e poi si legano gli altri pali passando il cordino alternativamente sopra e sotto e compiendo 3 o 4 giri.



2) Legatura quadra:

La legatura quadra è molto utile per unire due pali che si incrociano formando un angolo retto. È impiegata in molte costruzioni, come telai, strutture portanti, cavalletti o tavoli.

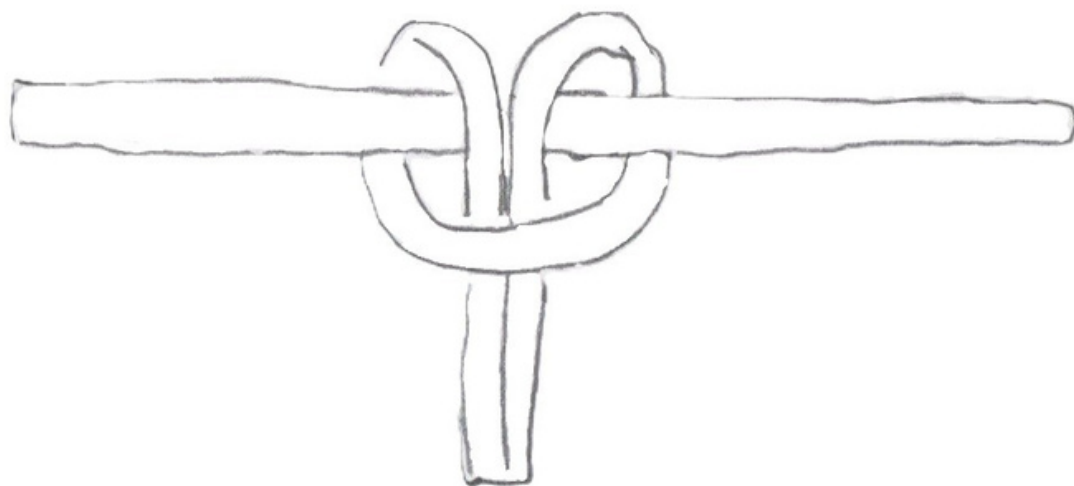
Per eseguirla, si incrociano i due pali perpendicolarmente. Si inizia con un nodo parlato sul palo portante, poi si avvolge il cordino attorno all'incrocio alternando i passaggi sopra e sotto i pali, per 3 o 4 giri. A seguire, si eseguono 2 o 3 giri di strozzo (cioè avvolgendo il cordino tra i pali per stringere la legatura), e infine si chiude con un nodo ben saldo.



2) Legatura a bocca di lupo:

La legatura a bocca di lupo è utile per unire saldamente due pali affiancati e inclinati, ad esempio per costruire cavalletti, supporti o strutture portanti ad A.

Per realizzarla, si affiancano due pali con le estremità superiori incrociate. Si inizia con un nodo parlato su uno dei pali, poi si avvolge il cordino attorno a entrambi, passando alternativamente sopra e sotto per 3 o 4 giri. Si prosegue con 2 o 3 giri di strozzo, facendo passare il cordino tra i pali per stringere la legatura, e si conclude con un nodo ben serrato. A questo punto, aprendo i pali verso l'esterno, la legatura li bloccherà in posizione.





COME INNESTARE UN ALBERO

Innestare un albero significa far

1) Esca e Accarino:

Come Creare un'esca:

per creare un'esca avremo bisogno di 3 cose:

- Cartone delle uova,
- cera,
- canapa.

Procedimento:

prendere la cera e farla scogliere in un tegamino. Nel mentre prendere la canapa e sfilacciarla così da renderla altamente infiammabile. Una volta che la cera si sarà sciolta versarla sopra il cartone delle uova e prima che si solidifichi mettere la canapa sfilacciata

Come usare un'esca:

Per accendere un fuoco "trapper" con l'esca e l'acciarino, è importante seguire alcuni passaggi fondamentali.

Inizia preparando l'esca, scegliendo materiali asciutti e facilmente infiammabili come cortecce, erba secca, foglie secche o cotone.

Crea un piccolo nido con l'esca, disposto in modo da permettere il passaggio dell'aria, e circondalo con ramoscelli secchi.



COME INNESTARE UN ALBERO

Nei campi è sempre presente degli alberi che possono essere una campagna o un bosco ma mai chiesto come si riproducono

Per innestare un albero iniziamo tagliando la corteccia con tre tagli perpendicolari e un taglio alla base dei tagli che vadano a prendere tutti e tre i tagli. Poi prendere un ramo di un altro ramo fare un taglio nella corteccia e altri due alla base e alla punta del taglio, questo taglio deve andare lungo intorno a tutto il ramo così da poter staccare la corteccia. dopo prendere la corteccia dell'ramo metterla tra l'interno dell'albero e il pezzo di corteccia che abbiamo tagliato e poi chiudere il tutto in modo saldo con della canapa

