

TÉCNICA SCOUT

COCINA SIN UTENSILIOS



PAN 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 tome consistencia. 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 Burbujas por uno de los extremos, 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 mantenla a buena 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

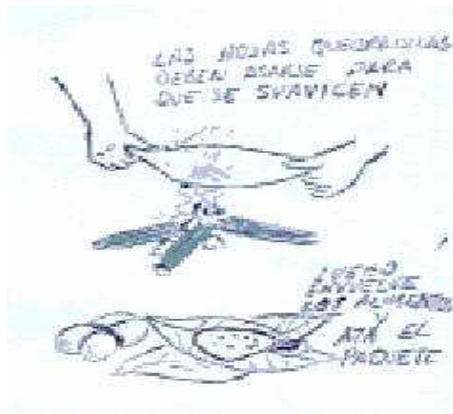
Si queremos freír un HUEVO podemos hacerlo sobre la cáscara de una fruta, cuando de que esta sea lo suficientemente gruesa y de no colocarla sobre fuego directo sino sobre brasas. También podemos preparar un huevo haciéndole un pequeño orificio en la parte superior del cascarón y colocándolo directamente 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.



Para cocinar CARNE al fuego podemos clavarla en una rama verde o mejor aún, usando una con forma de trinche. Recuerda que debe tener un sabor dulce y que debes "cocinar" la rama sobre el fuego antes de usarla, para la carne. Luego trinchas la carne y la pones sobre el fuego volteándola de rato en rato para asegurar que cocine de manera uniforme.

En caso de PESCADO puede usarse una parrilla hecha con ramas verdes (a 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.

Una gran ayuda para la cocina es envolver en papel de aluminio u hojas grandes (pancas de choclo, hojas de plátano, etc.) las carnes o alimentos y colocarlos sobre las brasas, Mientras más gruesa es la capa de hojas más difícilmente se quemarán nuestros alimentos. En caso de hojas de plátano achira u otras que son quebradizas deben asarse ligeramente de modo que se vuelvan más flexibles, así será más fácil envolver las carnes que vayamos a cocinar.



Las PAPAS también pueden cocinarse envolviéndolas 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, volteándolas 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 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 pancas de

choclo 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. Esto es la tradicional Pachamanca.

