

Cucinare sul fuoco

Non servono le pentole!



WWF SVIZZERA / MARTINA HENZI

Nuove idee per una grigliata durante la gita scolastica

Non c'è niente di più bello che cucinare o grigliare il proprio pranzo sul fuoco, anche con la classe. Ecco tre divertenti alternative a cervelat & Co. Buon divertimento e buon appetito!

Livello scolastico

Tutti

Materiale

Area adatta per fare il fuoco, fiammiferi e accendifuoco

Rami di diverso diametro

Ingredienti a seconda della ricetta

Durata

2 – 3 ore



Il “fuoco a griglia”

La tecnica del cosiddetto «fuoco a griglia» è particolarmente indicata per le giornate piovose. Fra l'altro, questo tipo di fuoco sviluppa meno fumo, perché si accende dall'alto. Per fare un fuoco all'aperto, l'ideale è recarsi in un'area pubblica attrezzata allo scopo. Così non correte il rischio di danneggiare le piante e il terreno. Spesso nelle aree attrezzate ci sono anche delle tettoie, il che rende molto più facile accendere il fuoco quando piove.

Occorrente

- Accendifuoco di qualità FSC e fiammiferi (in un contenitore impermeabile)
- In caso di tempo umido: rametti o trucioli di legno, corteccia di betulla come esca (in un contenitore impermeabile)

Procedimento

Cercate vicino agli alberi dei rami più secchi possibili di diverso spessore. Per capire se sono davvero secchi, provate a spezzarne uno: dovrete riuscirci in un colpo solo e sentire un bello scrocchio.

Create la base del fuoco con un primo strato di rami, lasciate un po' di spazio tra un ramo e l'altro. Poi passate al secondo strato, posizionando i rami di traverso rispetto a quelli sottostanti, in questo modo si forma una specie di griglia. Procedete in questo modo creando una torre che si stringe man mano che salite e usando anche rami sempre più sottili. In cima posizionate l'accendifuoco, copritelo con l'esca e con un paio di rametti sottili. A questo punto, siete pronti per accendere il fuoco.

Trucchi e suggerimenti

- All'inizio tenete a portata di mano qualche rametto fine, vi servirà per ravvivare il fuoco qualora minacciasse di spegnersi.
- Non mettete mai troppa legna sulla fiamma, altrimenti rischiate di soffocare il fuoco.
- Posizionate la legna bagnata intorno al fuoco, così comincerà ad asciugarsi.
- Non lasciate mai incustodito il fuoco.
- Prima di lasciare l'area attrezzata accertatevi che non vi siano residui di brace o fumo. Usate dell'acqua o della terra umida per spegnere bene il fuoco.



Fuoco a griglia - © D. Espinoza/WWF Svizzera



Ricette

Uovo nel sacchetto

Ingredienti:

Uovo, sale, pepe o condimento in polvere

Carta da forno, un ramo

Preparazione:

Rompere l'uovo al centro di un foglio di carta da forno quadrato. In seguito infilzare con un ramo i quattro angoli della carta da forno.

Tenere il sacchetto sopra la brace fino a quando l'uovo è cotto. Staccare l'uovo dalla carta da forno e condire a piacimento. Attenzione! Non tenere il sacchetto direttamente nella fiamma per evitare che prenda fuoco.



Uovo nel sacchetto - © M. Henzi /WWF Svizzera

Ciotola di pane

Ingredienti:

Pasta per pane (preparata in precedenza) o pasta per pizza già pronta

Ramo grosso, ca. 7 - 12 cm diametro

Preparazione:

Formare una pallina con un pezzo di pasta e ripiegarla sul ramo (la corteccia deve essere tolta in precedenza). Fare il bordo sufficientemente alto affinché la pasta non cada! Tenere il ramo con la pasta sulla brace e cuocere su tutti i lati. La ciotola di pane è pronta quando si stacca senza problemi dal ramo.



Ciotola di pane - © M. Henzi /WWF Svizzera



Hot dog al cioccolato

Ingredienti:

Pasta per pane (preparata in precedenza) o pasta per pizza già pronta

Bastoncini di cioccolato

Un ramo (almeno del diametro del bastoncino di cioccolato)

Preparazione:

Creare da una pallina di pasta una striscia lunga. Iniziando dalla punta, attorcigliare la pasta attorno al ramo. La punta del ramo dovrebbe essere completamente ricoperta di pasta. In questo modo si prepara il pane per l'hot dog al cioccolato. Tenere il ramo sopra la brace fino a quando la pasta è cotta. Il pane è pronto quando si stacca senza problemi dal ramo. Inserire il bastoncino di cioccolato e gustare!

Suggerimento: la pasta già pronta e spianata è più semplice da attorcigliare attorno al ramo e da tagliare a strisce.



Hot dog al cioccolato - © M.Henzi/WWF Svizzera (foto sopra)
D. Espinoza/WWF Svizzera (foto sotto)



La nostra missione

Fermare la distruzione dell'ambiente nel mondo intero e costruire un futuro in cui l'umanità possa vivere in armonia con la natura.

WWF Svizzera

Piazza Indipendenza 6
Casella postale
6501 Bellinzona

Tel.: +41 (0) 91 820 60 00
Fax: +41 (0) 91 820 60 08
www.wwf.ch/contatto
www.wwf.ch
Offerte: PC 80-470-3