



Ficha de Cozinha Selvagem nº 1

Damos o nome de cozinha selvagem à técnica que, sem utilizar os habituais utensílios de cozinha (tachos, panelas, fogões, etc), nos permite confeccionar as refeições.

Existem, pelo menos, 2 segredos na cozinha selvagem:

- Fogueira;
- Material.

<p>Fogueira</p> 	<p>Para cozinhar a melhor fogueira deve ser aquela onde existe muitas brasas e não existe chama. Visto que as brasas tendem a arrefecer, é necessário criar uma fogueira em forma de ferradura, onde, de um lado se acende o fogo (zona mais larga) e do outro se colocam as brasas. Conforme se formam as brasas na zona mais larga, vai-se puxando para a zona das brasas. A lenha a utilizar deve ser grossa e cortada aos pedaços, convém ser lenha apropriada para brasas duradouras (freixo, carvalho, sobreiro, oliveira e azinheira).</p>
<p>Material</p> 	<ul style="list-style-type: none">• O papel de alumínio deve ser de folha reforçada pois a sua resistência ao calor é maior. No caso de não ser de folha reforçada, deve-se usar duas folhas do papel de alumínio;• Espetos em madeira.

Conselhos para uma boa cozedura com papel de alumínio:

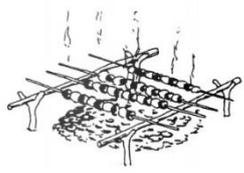
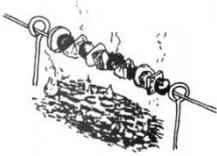
- Colocar a comida a ser cozinhada no centro da folha, na face mais brilhante (é a face que reflete melhor o calor);
- Juntar um pouco de gordura aos alimentos para que não se agarrem ao papel de alumínio;
- Fechar bem a comida de modo a que não fica nada de fora do papel de alumínio;
- Para evitar queimar, virar o pacote de dez em dez minutos.

Conselhos para uma boa cozedura com espetos:

- Enquanto a fogueira arde, o melhor é tratar dos espetos;
- Os espetos devem ser feitos de madeira verde (para não arder). Devem ser direitos e pouco flexíveis para não vergar com o peso dos alimentos;
- Para evitar más cozeduras, os alimentos devem estar a 10 cm das brasas (mais perto o calor queima o exterior dos alimentos, mas o interior fica cru e mais longe ficam duros e ressequidos);
- Se surgir labaredas, borrija-se as brasas com um pouco de água fria.



Suporte para espetos:

	Forquilhas cravadas no chão.
	Entre filas de pedras.
	Entre troncos de madeira verdes.
	Com estacas.

Segurança

Para realizar fogueiras, é necessário ter alguns pontos em atenção:

- Ao escolher o local da fogueira é preciso limpá-lo, tirando todas as folhas e ramos, e com uma pá, retirar a camada de solo fértil;
- Delimitar a zona da fogueira com pedras e repetir o processo de limpeza a volta destas, de modo a que se saltar alguma labareda não se crie um incêndio;
- Utilizar madeira do tamanho adequado a fogueira em questão;
- Ter sempre perto da fogueira um extintor ou um balde de terra/areia;
- Apagar as brasas com terra/areia e repor a camada que se retirou de solo ao início.