



Cosas a tener en cuenta en la cocina de campamentos

Aunque parezca mentira de la cocina depende la economía del campamento, así que habrá que seguir los siguientes consejos:

- No tirar nada, si sobra algo de comida o la comen los monitores en otro momento o se mezcla con algo que haya para el día siguiente.
- Calcular bien las cantidades, sobre todo en la pasta y el arroz que es donde siempre nos pasamos. También con el pan, si sobra pan se pone para desayunar y si sigue sobrando se pide menos.
- Estar al tanto del número de personas que hay en el campamento en todo momento, tema de supervivencia, de visitas y demás, saberlo desde el principio para calcular las cantidades necesarias.
- Cuando haya patatas con algo empezar a hacer la comida con bastante antelación porque pelarlas y cortarlas en un coñazo y cuesta bastante tiempo.
- Con respecto a las legumbres la única legumbre viable son las lentejas y hay que comprarlas de cocción rápida.
- Importante mantener la cocina siempre limpia.
- Orden, que cada cosa esté siempre en su sitio y que no se cambien las cosas de sitio porque a lo mejor uno se cree que no hay algo y se compra y resulta que estaba guardado en otro sitio.
- Para cocinar tanto la carne como el pescado hay que ponerse guantes y no mezclar lo cocinado con lo crudo.
- Es importante que la carne se pida envasada al vacío para que no se ponga mala, y además meterla siempre en el frigorífico.



- En el frigorífico tiene que estar la carne, el pescado y todos los botes de comida que estén abiertos.
- Al hacer la compra ir a lo barato y en grandes cantidades.
- El general el embutido es bastante caro y sobre todo el jamón serrano así que hay que evitarlo en el menú o ponerlo como mucho un día.
- La experiencia nos dicen que el atún con mayonesa no les gusta nada.
- Para el último día funciona mucho mejor las salchichas que la hamburguesa porque hacer las hamburguesas es un coñazo y a los chavales les gustan las dos cosas por igual.
- Empezar a hacer la comida pronto, mejor que sobre tiempo y luego haya que calentar que no que se acaba tarde.
- Los cocineros son cocineros y tienen que priorizar su cocina el día que les toque cocinar, si les sobra tiempo es cuando pueden ayudar a hacer otras cosas.
- Y la nueva norma de cocina de este campamento es que solo los cocineros pueden estar en cocina, el resto solo pueden entrar en casos como para coger la comida antes de servirla y cosas así. Por lo que hay que evitar que ningún monitor tenga cosas suyas en la cocina (cuaderno, jersey...)

Grupo Scout Berribide