

EL SOL PARA COCINAR: Cómo hacer un Horno Solar

<p>Material necesario: 1 y 2- Cajas de cartón de diferente tamaño, (requisito es que colocada una dentro de otra quede una diferencia de 4 cm entre las paredes) 3- Lámina de plástico transparente (Será mas eficiente si se usa vidrio) 4- Lámina o bandeja metálica de color negro mate 5- Lámina de Cartón 6- Bolitas de unicel como aislante (sirven también láminas de unicel o de cualquier material que sea aislante térmico) Herramientas: Cúter, pegamento para papel o cartón, cinta adhesiva, papel de aluminio</p>	<p>Colocar la caja grande bocabajo. Colocar la caja pequeña centrada sobre la caja grande y marcar la silueta que hace sobre ella. Cortar con un cúter el fondo de la caja grande por las líneas marcadas de manera que la caja pequeña se pueda introducir en la grande quedando una cámara de aire entre las paredes de los dos cajas de al menos 4 cm.</p>
<p>Forrar con el pegamento y el papel de aluminio todas las caras interiores y exteriores de la caja pequeña y todas las caras interiores de la caja grande, incluidas las tapas y los fondos.</p>	<p>Introducir la caja pequeña en el agujero que hicimos en la caja grande. Ha de quedar ajustada la caja pequeña en la caja grande.</p>
<p>Cortar el sobrante de las tapas de la caja pequeña para que ajusten con las paredes de la caja grande. Pegar estas tapas en la caja grande.</p>	<p>Introducir una bandeja o lámina de color negro mate en el fondo interior de la caja pequeña.</p>
<p>Colocar la caja boca arriba y rellenar el espacio entre las paredes de las dos cajas con las bolitas de unicel (o planchas de unicel o cualquier otro material aislante). Cerrar las tapas con cinta adhesiva.</p>	<p>Para confeccionar la tapa utilizar la lámina de cartón. Marcar sobre ella los bordes exteriores e interiores del horno y doblar como aparece en el dibujo formando una tapa que ajuste con el horno. Forrar la tapa abatible con papel de aluminio por su parte interna para que envíe más luz al interior del horno. Para lograr efecto invernadero colocar el plástico transparente en la parte interna de la tapa y pegar con cinta adhesiva (mejor si empleamos vidrio).</p>
	<p>INSTRUCCIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Para cocinar con el horno solar basta con colocar una olla (de preferencia de color negro mate) en el interior del horno y sacarlo al aire libre los días soleados. Deberá de orientarse el horno hacia el Sur para captar más luz a lo largo del día. Con cualquier tipo de objeto, la tapa abatible deberá sostenerse con la inclinación adecuada para que refleje mayor cantidad de luz solar al interior de la caja (se sabrá que ocurre esto porque el interior se ilumina más). -Tarda aproximadamente el doble de tiempo en cocinar que una estufa convencional pero con gasto cero en combustible. -Puede alcanzar temperaturas superiores a los 150 grados centígrados, con lo que se deberá manejar con cuidado las ollas. -Se puede cocinar cualquier tipo de alimento, con la ventaja de que nunca se quemarán ni se pegarán a la olla.