



Gran horno para campamentos

Author: Héctor Angulo
Saved From : www.scout.org

Vamos de campamento. Una nueva aventura y una nueva experiencia. Y a la hora de comer, algo especial. Construir un horno es una linda actividad para poner a prueba el ingenio de la patrulla y significa abrir la cocina del campamento a nuevos horizontes. Imagínense el pan bien caliente, una pizza y por qué no una torta.

A continuación, las instrucciones.

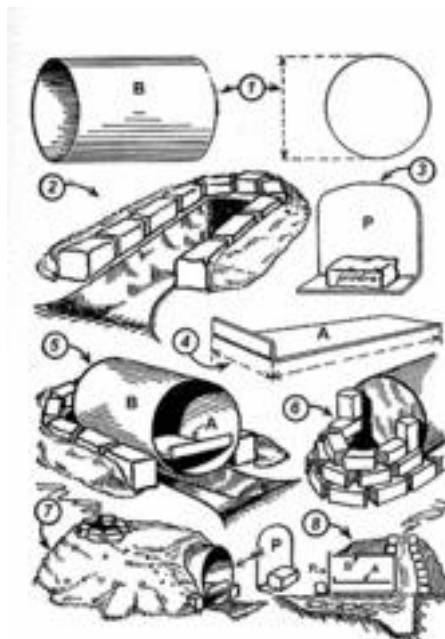
Principios generales:

- ? La cocción al horno se obtiene por medio del aire, llevado a una alta temperatura por las paredes.
- ? Las paredes deben ser capaces de concentrar una gran cantidad de calor.
- ? Los recipientes y los alimentos deben ser separados de todas las paredes recalentada.
- ? El fuego debe ser conducido para dar muchas brasas, pocas llamas y nada de humo.
- ? Ningún horificio debe permitir la entrada del humo (siempre inevitable) en el horno, para así evitar que los alimentos adquieran un gusto desagradable.
- ? Abrir lo menos posible el horno durante el tiempo de cocción.

Materiales:

- ? Un bidón cilíndrico de lata con un largo de 40 a 50 cm. y un diámetro de 35 a 40 cm. Una lata soldada es imposible de utilizar porque la soldadura se funde con el calor. Las latas deben ser forradas o formadas a máquina.
- ? Manos hábiles. Albert Boekholt. Editorial Vilamala. Barcelona, España. 1974.
- ? 10 a 12 ladrillos. También sirven tejas y adobes. Todos son grandes reservas de calor.
- ? Una lata plana, del mismo largo y diámetro que el bidón cilíndrico para usar como soporte o plataforma dentro del mismo.
- ? Una lata u hojalata para usar como tapa del horno.

Instrucciones:



? En primer, efectuar la medida del ancho máximo del bidón cilíndrico (figura 1).

? Con esta medida, cavar un hueco cuya largura será 30 o 40 cm. más largo que el bidón. Por ejemplo, si el bidón mide 45 cm. de largo, el hueco debería medir 75 cm. de largo aproximadamente. El frente del hueco debe tener el mismo ancho que el diámetro del bidón. Es importante recubrir las paredes del hueco con pequeñas piedras, con el fin de evitar que las raíces de árboles cercanos se calienten o enciendan (figura 2).

? Proteger el borde de este hueco o trinchera con un talud de piedras o ladrillos apoyados con tierra y teniendo cuidado de dejar la entrada del hueco completamente libre (figura 2).

? Con una lata u hojalata fabricar una puerta (P), pudiendo sujetarla con una piedra de manera que cubra completamente la entrada del horno (figura 3).

? Fabricar también una plataforma o asador (A) del mismo largo y ancho que el largo y el diámetro del bidón (figura 4).

? En la imagen puede verse el espacio libre que queda entre el fondo del hueco cavado en la tierra y bidón acostado. Se comprende que este espacio forma una capa suficiente para evitar que las fuentes se quemen (figura 5).

? La chimenea estará construida con piedras o ladrillos (o con adobes) contra el fondo del bidón. Todo esto se cubre con una larga capa de tierra en forma de cúpula. Nuevamente es importante dejar la entrada del hueco libre, tanto para agregar las brasas que calentarán ese espacio como para ubicar con comodidad la tapa del horno (figuras 6 y 7).

La figura 8 se ha hecho para mostrarnos el corte del hueco. El fondo del hueco está en pendiente hasta el agujero donde se acumulan las cenizas.

Ahora el horno está listo para ser usado. Es tiempo de que revise recetas y junto a tu patrulla preparen pan, pizzas o tortas. En una próxima entrega te presentaremos algunas ricas ideas para que tu horno no pare de funcionar.

¡Buena suerte!

[Fuente:

Manos hábiles. Albert Boekholt. Editorial Vilamala. Barcelona, España. 1974.

]