

Cocinas Solares

Las cocinas solares se presentan como la solución idónea, **desde el punto de vista ecológico**, para cocinar nuestros alimentos o potabilizar el agua.

Existen dos sistemas de cocinas solares, los basados en el principio de acumulación y en el de concentración.

El primero consta de un recinto aislado térmicamente por todas partes, menos por la cara orientada hacia el Sol (a veces cubierta con un material transparente a la radiación solar, por lo general vidrio o plástico) esto nos permite recibir la energía radiante solar y almacenarla en su interior gracias al efecto invernadero.

En el caso de utilizar este sistema como cocina solar, se sitúa en su interior un recipiente con los alimentos a cocinar. De este modo se pueden alcanzar de 90 a 120°C, según la eficiencia con que se haya construido esta cocina.

En el segundo caso, un aparato de concentración, por lo general de forma parabólica, intercepta la energía radiante solar llevándola a su zona focal.

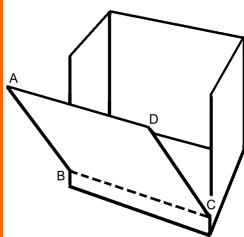
De este modo se logra un elevado aprovechamiento térmico en la zona donde se concentran los rayos del Sol.

Horno Solar de Caja Abierta



Consigue una caja de cartón rectangular bastante alta. En una de las caras anchas traza una línea (BC) a 5 cm de la base. Luego corta los cantos

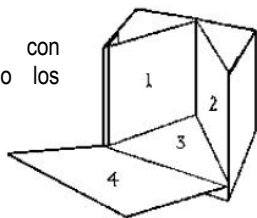
de la caja (AB y DC) parando en B y C respectivamente. Dobra el panel frontal ABCD hacia fuera,



utilizando BC como bisagra. Pega unas cuantas piezas rectangulares de cartón en la base de la caja, para subir la base hasta BC.

Corta y dobla otra pieza de cartón de tal manera que pueda ser insertada en la caja para formar los paneles 1 y 2. El Ángulo formado por estos paneles debe ser ajustado en el momento de la construcción. Cualquier ángulo entre 60° y 90° funciona bien.

Cubre esta pieza con aluminio, así como los reflectores 3 y 4.



En este caso se alcanzan temperaturas mayores respecto a las cocinas de acumulación, **como mínimo 200 grados centígrados**, con ello se pueden realizar no sólo operaciones de hervir, estofar, cocer al vapor, sino además freír y asar.



El panel plegable "Cocínalo"

Empecemos con una lámina de cartón de más o menos 1 x 1,30m. Corta y pliega como se muestra en el **Anexo 1**.

Los ángulos y pliegues que se muestran son los más adecuados, pero

si lo varías un poco no pasa nada.

Trucos: Para hacer dobleces rectos y "limpios" en el cartón, primero haz una raya con algo de punta roma como el mango de una cucharilla, entonces dobla contra un borde recto.

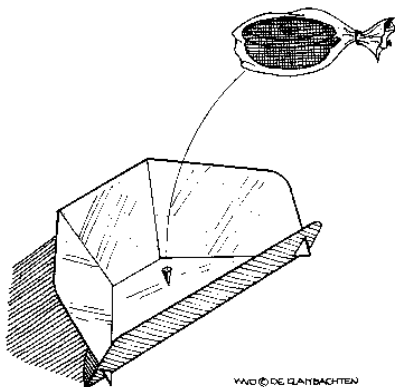
Haz las ranuras un poco estrechas de tal manera que al montarlo encaje perfectamente.

Pega papel de aluminio en la cara interior (la que se queda dentro cuando montas la cocina).

Para montar la cocina, deja el panel alargado en el suelo con la parte brillante hacia arriba. Pliega las partes delanteras y traseras y mete los picos en las ranuras delanteras.

¡Ya estás listo para cocinar! Pon la comida en un bote oscuro.

Entonces ponlo dentro de una bolsa de plástico. Cierra la parte abierta de la bolsa y ponla (con el bote dentro) en el centro de la cocina.



*Sus diseñadores son
Roger Bernard de Francia y
Barbara Kerr de los EE.UU.*