

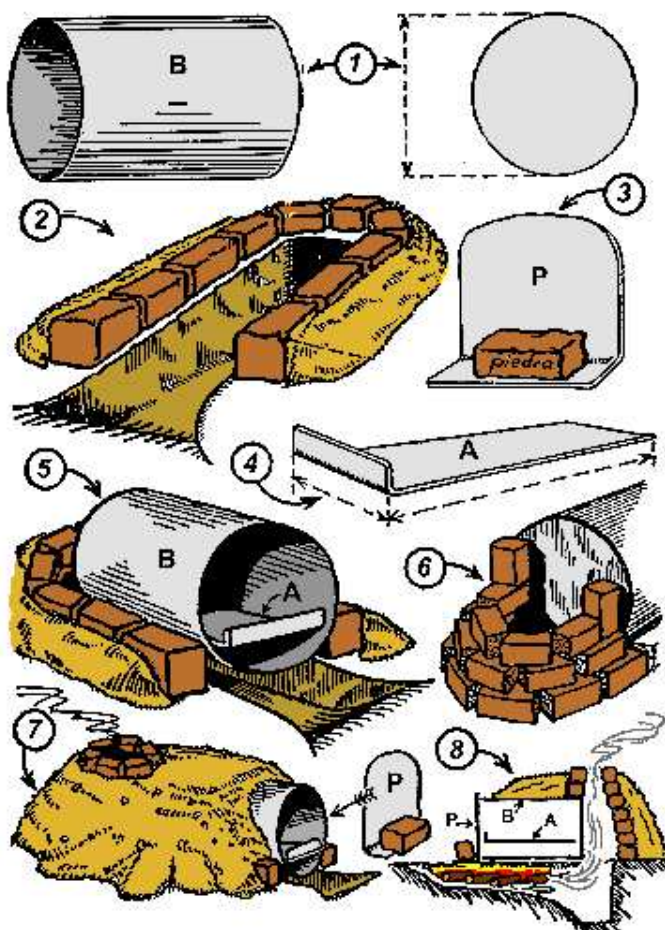
Horno para Campamentos

Construir un horno es una buena actividad para poner a prueba el ingenio de la Patrulla, y además significa abrir la cocina del campamento a nuevos horizontes... Imagínate el pan bien caliente, una pizza y por qué no una torta.

Instrucciones

Necesitarás

- **Un cilindro de lata** con un largo de 40 a 50 cm. y un diámetro de 35 a 40 cm.
- **10 a 12 ladrillos**, adobes o piedras de buen tamaño.
- **Una lata plana**, del mismo largo y diámetro que el cilindro para usar como plataforma dentro del mismo.
- **Una lata para usar como tapa** del horno.



① Mide el ancho máximo del cilindro.

② Cava un hueco cuyo largo sea 30 o 40 cm. más que el cilindro; pero menos ancho que este. 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.

Proteger el borde de esta trinchera con un talud de piedras o ladrillos apoyados con tierra y teniendo cuidado de dejar la entrada del hueco completamente libre.

③ Fabricar una puerta (P) con la lata, sujétala con una piedra.

④ Fabricar también una plataforma (A) del mismo largo y ancho del cilindro.

⑤ El espacio libre que queda entre el fondo del hueco y el cilindro es suficiente para evitar que la comida se queme.

⑥ Apila los ladrillos o piedras para dar forma a la chimenea.

⑦ Cubre todo con una capa de tierra en forma de cúpula, dejando suficiente del cilindro para adaptar la puerta.

⑧ Una vez encendido y cerrado el horno, el calor debe llegar parejo a los alimentos; pero el homo debe salir fluidamente por la chimenea.

Este tipo de horno calienta bastante, por lo cual es importante que lo construyas **lejos de las raíces de los árboles**, si deseas cocinar a la sobra, improvisa un toldo o tinglado para ese fin.