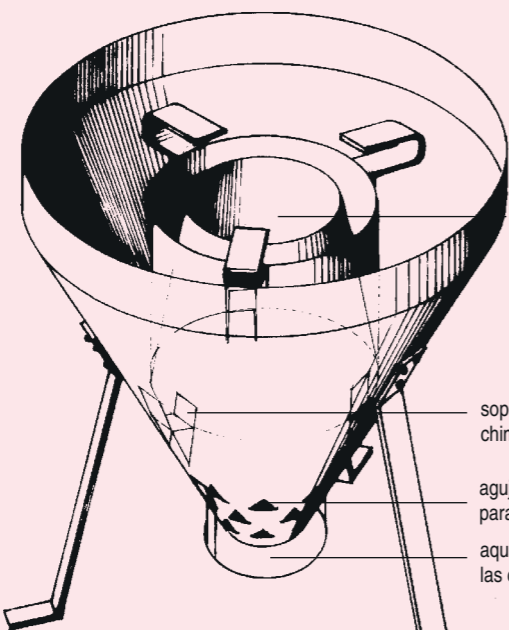


Nuevas ideas para estufas a leña

Agradecemos a...

- Aprovecho Research Center, USA
- Anna Pearce, Box Aid SSS, Inglaterra
- Heifer Project Exchange
- FAO
- Jan Willem Dogger



El 'Lo-Trau' – una cocina que quema las cáscaras de arroz

La idea, originaria de Vietnam, ha sido desarrollada en Senegal por la FAO con financiación holandesa. Hay muy poca información escrita sobre este horno. Sin embargo, estos diagramas dan una buena idea del diseño, y podrían servir de modelo para que un herrero elabore la cocina. Cuesta aproximadamente \$5 para construir, tiene una altura de 30 cm, pesa 2.5 Kg, y quema cáscaras de arroz con una lama limpia y casi sin humo. También puede quemar estiércol seco de cabra o cáscaras de café. Para encender la cocina, se coloca papel arrugado o paja en la base de la chimenea antes de llenarla con cáscaras. La estufa es muy eficiente, consumiendo menos de 1.5 Kg de cáscaras por hora mientras que provee abundante calor. La FAO está promoviendo su uso en Africa Occidental. Si se adoptara, podría reducir la demanda de leña.

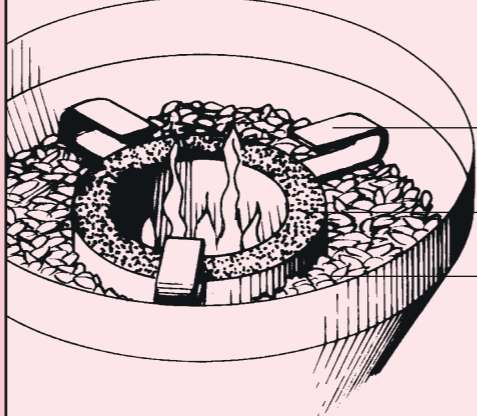
Los lectores interesados pueden ponerse en contacto con Jan Willem Dogger, a través de Paso a Paso.

chimenea

soportes de chimenea

agujero para aire

aquí se juntan las cenizas



sopores de olla

aislante de arena o barro

cáscaras de arroz

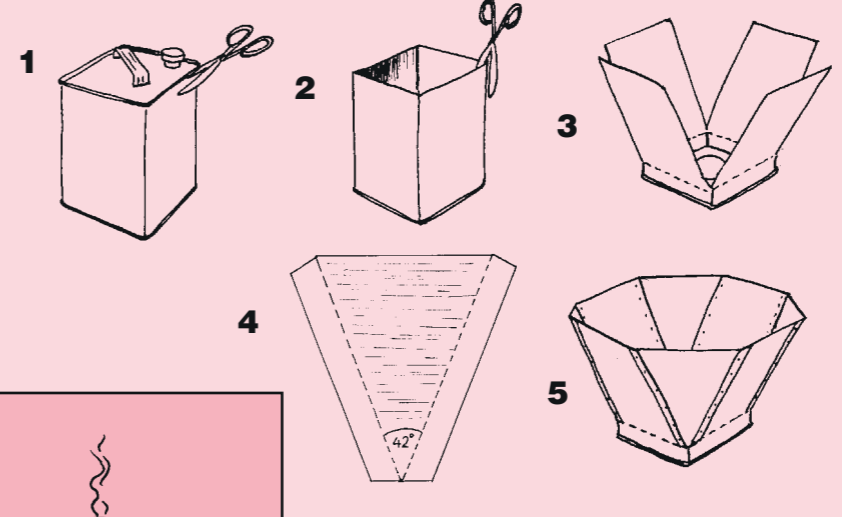
El 'Wonderbox Debe' – una estufa solar con varios usos

Aparte de hacer uso del sol, esta cocina tiene la gran ventaja que si el sol se va o si hay que calentar una comida por la tarde, no hay necesidad de encender un fuego. Se puede calentar sobre una vela (candela) o un mechero de keroseno.

Tendrá que hacer algunos cojines aislantes para retener el calor mientras se cocina la comida. Se pueden usar varios tipos de material – pedazos de poliestireno, trapos, pasto seco, astillas de madera, esponja de goma o papel apuñascado. Se cose una cobertura de tela fuerte y se rellena con el material aislante.

Necesitará una lata cuadrada – lo ideal es una lata vacía de keroseno (debe) con una abertura grande y redonda. Si la lata no tiene una abertura la puede hacer usted mismo. Con un abridor o tijera corte la tapa de la lata (1).

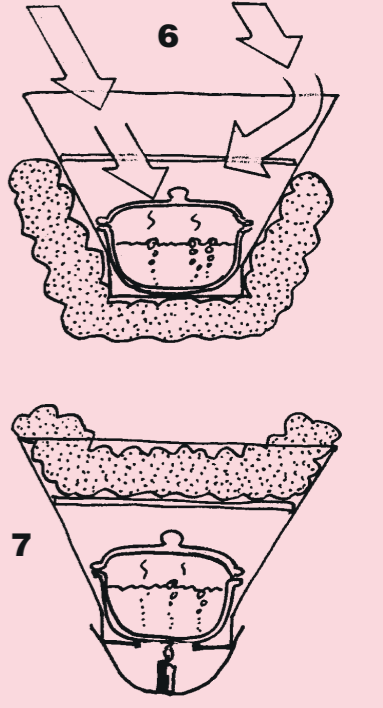
Corte por cada una de las esquinas de la lata dejando los últimos 3 o 4 cm sin cortar (2). Suavemente doble hacia afuera los costados de la lata de tal manera que se asemejen a los pétalos de una flor (3). Corte pedazos



adicionales de lata en forma de esquinas (4) que con cierto traslapo puedan ser insertados entre cada uno de los cuatro 'pétalos'. Una los traslapos con tuercas o remaches (5).

Para cocinar con el sol (6), ponga material aislante debajo de la base de la cocina 'debe'. La olla que utilice deberá tener una tapa negra o de vidrio. Corte la comida en trozos pequeños y déjela cocinar por más tiempo de lo acostumbrado con una cocina convencional. Si el sol se va, envuelva la olla con los cojines aislantes para mantener caliente la comida.

Para cocinar adentro de la casa o para recalentar comidas (7), ponga la cocina (la cual tiene una abertura redonda en su base) sobre una pequeña fuente de calor. Esta puede ser una vela o un mechero de keroseno sobre un plato metálico. Este provee a su vez una buena base para la cocina. Cubra la parte superior de la cocina con los cojines aislantes.




El Horno de Pan 'Cohete'

Este horno fue diseñado por Larry Winiarski del Aprovecho Research Center. Se calienta rápidamente, usa poca leña, no echa humo y hornea hasta 20 panes por vez.

El horno se hace con dos barriles vacíos de 55 galones. El barril interno se mantiene entero con la excepción de tres puertas que se cortan en su parte delantera. El segundo barril se corta de tal manera que envuelva al primero, dejando que el aire caliente suba por el espacio que queda entre los dos. El horno funciona bien por el hecho de que la caja de fuego está bien aislada, el aire llega al fuego ya pre-calentado y el calor de las llamas está en contacto con la base, los costados y la parte superior del horno.



Horno Aislado de Pan

Para hacer este horno se necesita un barril vacío de 44 o 55 galones, elevado sobre soportes de piedra, de tal manera que quede espacio por debajo para el fuego y un tubo para la chimenea. El barril entero luego se cubre con una capa gruesa de barro o fibro-cemento, el cual le da un buen aislamiento. Se instalan estantes dentro del barril para cocinar. La puerta se hace cortando el tercio inferior de la tapa del barril, el cual es sujetado a la base del barril y unido al resto de la tapa con bisagras.

¡Casi correcto!



Esta estufa fue introducida a los Maasai en Kenya. Tenía la ventaja de poder calentar simultáneamente más de una olla y además prevenía el riesgo de que los niños se quemaran en el tradicional fuego abierto con tres piedras.

Sin embargo, a pesar de que la cocina funcionaba bien, fue destruida. ¿Por qué? Porque no daba ni luz ni calor dentro de la casa – dos cosas muy importantes para los Maasai durante las noches.

Un buen recordatorio de lo importante que es trabajar juntos para desarrollar tecnología no solamente que funcione bien sino que también sea apropiada.