

# La Cocina Solar

Por **OkSolar.com**

[www.oksolar.com](http://www.oksolar.com)

La Cocina Solar es un horno que puede ser construida por cualquiera con acceso a cartón, papel aluminio, goma, y vidrio o plástico.

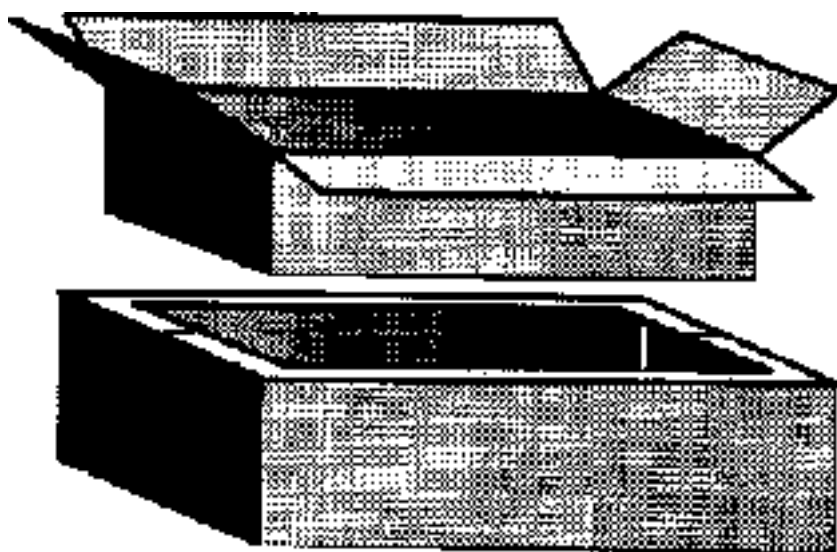


Figura 1

## Lo que usted necesitará

- Dos cajas de cartón, hechas, compradas, rescatadas. Casi cualquier tamaño servirá. En general, las cocinas más grandes son más calientes. El factor limitante es la relación entre la cantidad de comida y el tamaño de la cocina. Nosotros sugerimos que usted use una caja interior que sea por lo menos 38 cm x 38 cm. La caja exterior deberá ser más grande todo alrededor, pero no es importante cuanto más grande sea, mientras haya por lo menos 2,5 cm de espacio entre las dos cajas. Note también que la distancia entre las dos cajas no tiene que ser igual en todos los lados.
- Una plancha de cartón para hacer la tapa. Esta pieza debe ser aproximadamente 8 cm más grande alrededor que la caja grande.
- Un rollo pequeño de papel de aluminio.
- Un tarro pequeño de pintura negra mate (sin plomo) o ceniza de madera limpia.
- Por lo menos 300 g de goma blanca o goma de harina.
- Una plancha de vidrio del tamaño de la caja exterior o al menos 2 cm más grande alrededor de toda la caja interior.

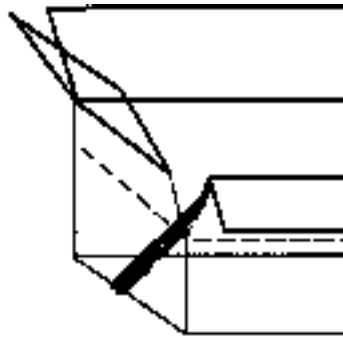


Figura 2

### Construyendo la base

Cierre las tapas de la caja externa, y ponga la caja interna encima, y trace una línea alrededor de la caja interna. Deje la caja interna (la más pequeña), y corte a lo largo de la línea trazada, formando un hueco encima de la caja externa (figura 1). Decida la profundidad que usted desee (más o menos 2 cm menos alta que la caja externa) y corte en las esquinas de la caja interior hasta el tamaño deseado. Doble cada lado hacia abajo formando las lengüetas extendidas (figura 2).

La dobladura es más fácil si usted traza firmemente una línea a lo largo de la dobladura. Pegue el papel de aluminio en el interior de las dos cajas y también en la parte interior de las tapas sobrantes de la caja exterior. No pierda su tiempo siendo meticuloso en la caja externa, porque nunca se verá, ni experimentará ningún desgaste. La caja interna será visible aún después de ensamblada; por lo tanto, si le interesa, usted puede emplear más tiempo aquí. Pegue las tapas recortadas de la caja exterior.

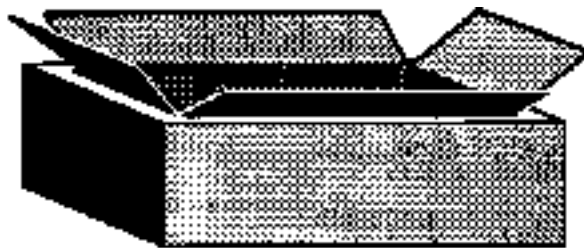


Figura 3

Ponga algunas bolas de papel de periódicos o unas tiras de cartón en el fondo de la caja externa, y de este modo, cuando usted ponga la caja interior dentro del hueco, las lengüetas de la caja interna toquen ligeramente la parte de arriba de la caja externa (figura 3). Pegue las lengüetas encima de la caja externa. Recorte el exceso de las lengüetas para que estén iguales con el perímetro de la caja externa. La base está construida ahora.

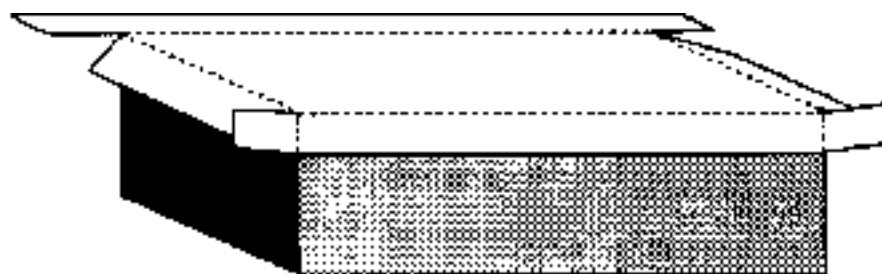


Figura 4

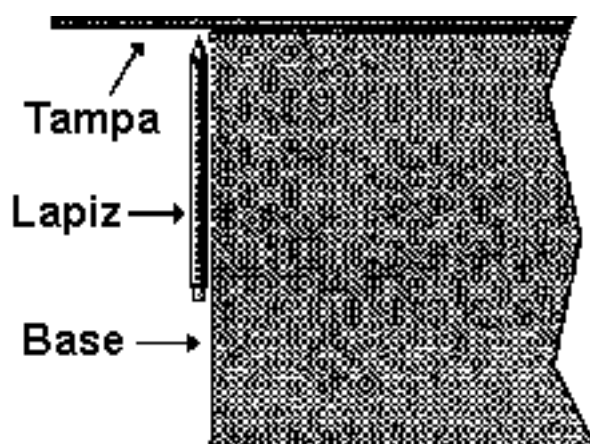


Figura 5

### Construyendo la tapa

Tome la plancha de cartón y póngala encima de la base. Oriente las corrugaciones del cartón de derecha a izquierda (el horno frente a usted), para que luego usted pueda usar estas corrugaciones para insertar el sujetador del reflector (figura 6). Trace su contorno, luego corte y doble los bordes para formar un labio de más o menos 8 cm. Doble las esquinas alrededor y pegue (figura 4). Un truco que usted puede usar para hacer que la tapa calce bien es asentar el lápiz contra el lado de la caja cuando marque el contorno (figura 5).

Para hacer el reflector, dibuje una línea en la tapa, formando un rectángulo del mismo tamaño que la abertura del horno. Corte alrededor de los tres lados y doble la lengüeta resultante formando el reflector (figura 6). Cubra el interior de este reflector con papel de aluminio. Para hacer el sujetador, doble 30 cm de alambre de un colgador de ropa como se ve en la figura 6. Entonces, este puede ser insertado en las corrugaciones del cartón. A continuación, dé la vuelta a la tapa y pegue el vidrio (de tres líneas) o el plástico.

Finalmente, para hacer la bandeja, corte un pedazo de cartón del mismo tamaño que el interior de la cocina, y aplique papel de aluminio a un lado. Pinte este lado en negro y permítalo secar. Ponga esta bandeja en el fondo de la cocina (lado negro hacia arriba), con las ollas oscuras ennegrecidas arriba. Haciendo su cocina más eficiente

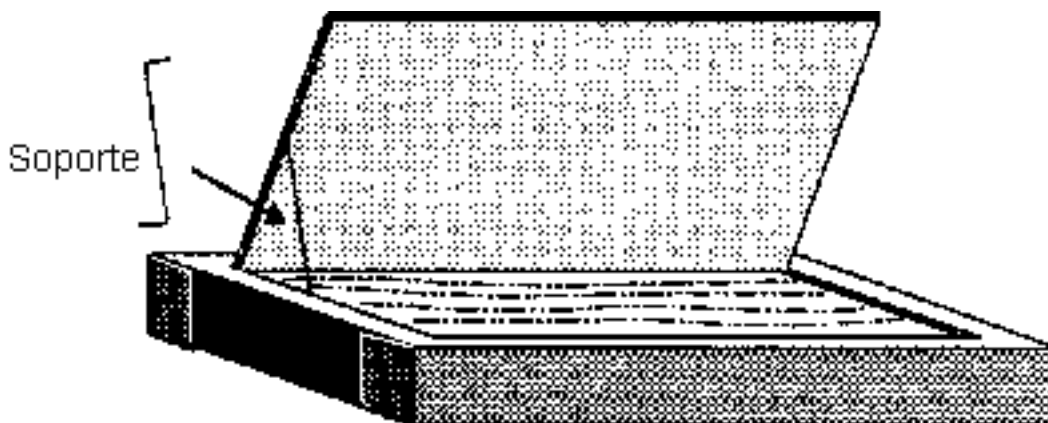


Figura 6

La cocina que usted ha construido deberá cocinar bien durante la mayoría del tiempo con Sol. Ponga la comida en ollas con tapas de color oscuro.

### **Mejorando la eficiencia**

Si desea mejorar la eficiencia y ser capaz de cocinar en días marginales (medio nublados), usted puede modificar su cocina en cualquiera o todas las maneras siguientes:

- Haga piezas de cartón del mismo tamaño que los lados de la cocina y coloque estas entre las dos cajas. Forre un lado con papel de aluminio. Este lado debe ser orientado hacia adentro.
- Haga un nuevo reflector del tamaño de toda la caja.
- Haga la bandeja usando tol galvanizado, pintado en negro, y ligeramente elevado sobre el fondo de las cocina con tiras de cartón.

Por favor, escríbanos si tiene cualquier tipo de pregunta o sugerencia. Todas las sugerencias para mejorar la cocina solar son más que bienvenidas. Envíenos recetas con sus comidas locales preparadas en la cocina solar, para compartirlas con otras personas en otras partes del mundo. Sus experiencias son importantes para nosotros.

Para su mayor información visite: [www.oksolar.com/products](http://www.oksolar.com/products)

Material difundido por **Ambiente Ecológico WWW**®

[www.ambiente-ecologico.com](http://www.ambiente-ecologico.com)

[info@ambiente-ecologico.com](mailto:info@ambiente-ecologico.com)

Editado por **Multimedios Ambiente Ecológico**®