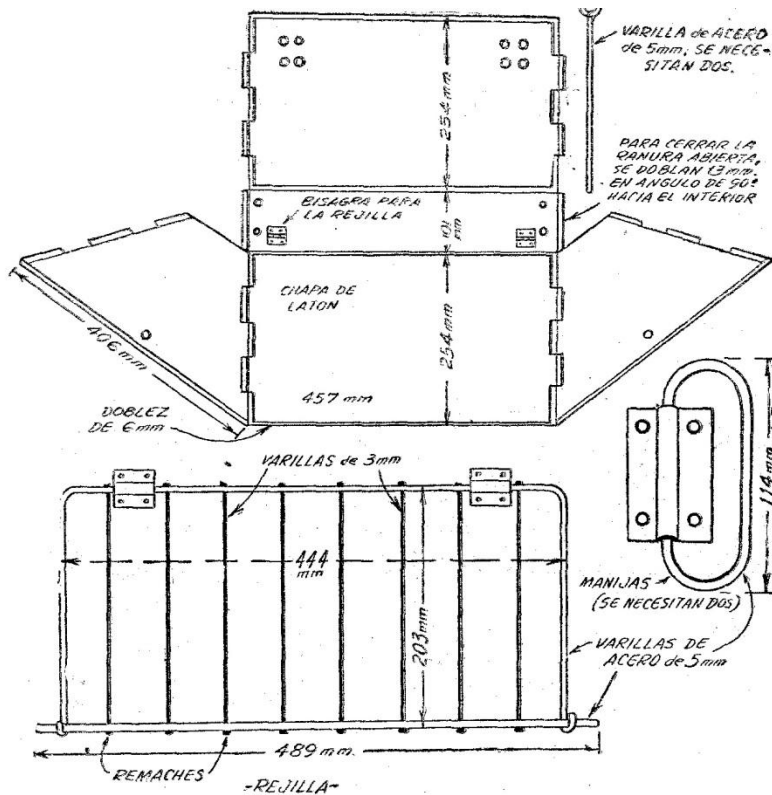


Cocinas RUSTICAS - Como hacer una COCINA ECOLOGICA

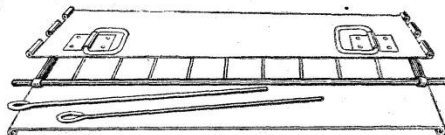
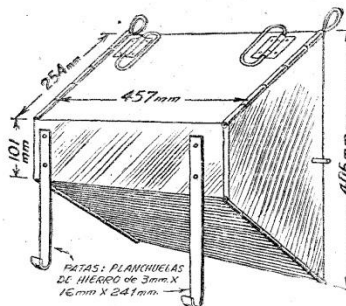
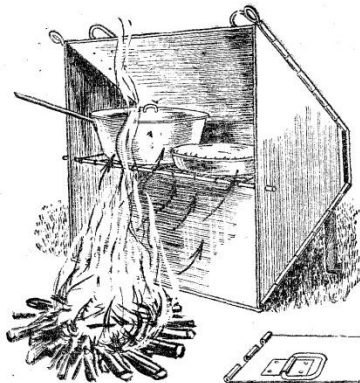


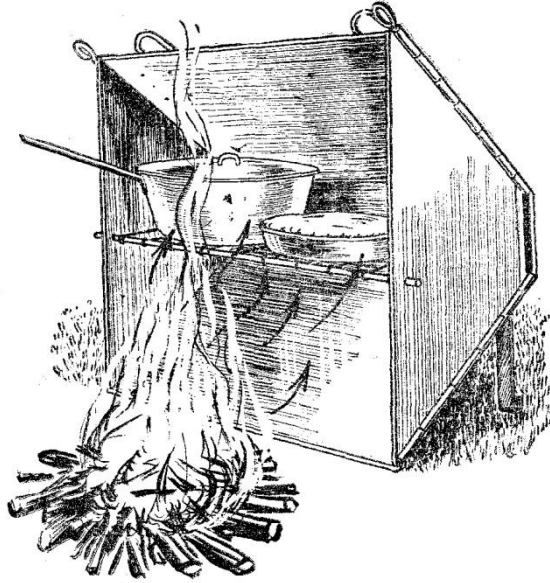
No hay aficionado al camping que desconozca la serie de inconvenientes que ofrece la falta de comodidad para cocinar. Hay quien es tan entusiasta que hasta encuentra placer en esos inconvenientes, y asegura que le son gratos, pero creemos que hasta ellos mismos considerarán con interés este proyecto de hornalla portátil y plegadiza, de escaso peso, que es una especie de reflector que cocina los alimentos por reflexión, y en poco tiempo. Tiene varias ventajas sobre las cocinitas de nafta o kerosene, o sobre los fuegos abiertos comúnmente usados, y una de ellas es que

distribuye el calor uniformemente. Cuando se la dobla es de fácil transporte y ocupa poco espacio. Se hace con cinco piezas de hojalata o de latón muy bien pulido y con varillitas de acero. Al cortar el latón, se dejan sobre los bordes pequeñas proyecciones o aletas, que luego se arquean, formando articulaciones como charnelas por las que se pasan las varillitas de acero. Todas las piezas se articulan en forma permanente,

exceptuadas las articulaciones entre la parte superior y los costados. Las varillas de estas articulaciones son de quitar y poner, lo que permite plegar los diferentes planos de la hornalla.

Para armarla, dejándola lista para el uso, en la parte de atrás se le remachan dos patas de planchuela de hierro. A la parte de atrás también, pero por el interior de la





hornalla se articula una parrilla o rejilla en la que se depositan los cacharros para cocinar. Esta rejilla termina por delante en una varilla, también de acero, que se mete en dos agujeros, practicados uno a cada costado, y que sirve para sostener la rejilla por la parte delantera de la hornalla.

El trabajo se termina remachando un par de manijas en la parte superior de la hornalla.