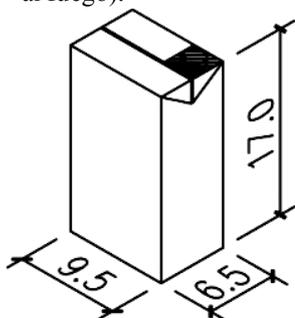


## **A-10. HORNO SOLAR MADRID Mix**

- No necesita carbón, ni leña, ni electricidad, ni petróleo.....SÓLO SOL
- No quema los alimentos
- No hay que remover. Calienta menos al cocinero/a.
- No hay humo: menos enfermedades causadas por él.
- Fáciles de construir y baratas.
- No necesita recetas especiales. El tiempo es sólo el doble de cocinar con fuego.
- Las verduras frescas y la carne no necesitan agua.

### **MATERIALES NECESARIOS:**

1) Película de polietileno transparente (sustitutos: cristal plano, policarbonato, polipropileno, materiales transparentes resistentes al fuego).



2) Contenedores usados de tetraabrik, enjuagados y secos.

3) Cinta adherente de embalaje o similar, pegamento universal (engrudo, cola, engrudo Z-3).

4) Periódicos arrugados para su empleo como aislante (paja seca, serrín, pinaza, cáscaras secas de frutos, lana, recortes de cartón.).

5) Bandeja oscura de metal (plancha metálica pintada de negro o ennegrecida con humo, negativos de radiografías).

### **DIMENSIONES DEL TETRABRIK Y OBTENCIÓN DEL TETRAISLAN**

1) Cortar la zona rayada.

2) Desprender y retirar el tapón completo.

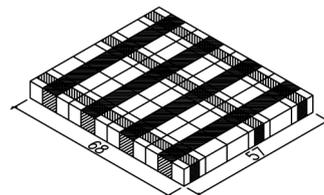
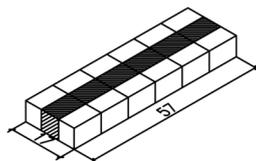
3) Rellenar el interior con papel, paja, pinaza, etc... (tres hojas grandes de papel lo llenan).

4) Pegar tapando el hueco con cinta adherente.

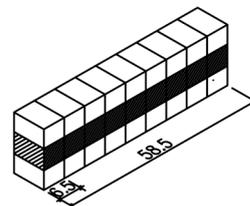
5) Las dimensiones del tetraabrik serán de 9,5 x 6,5 x 17,0. Para tetraabriks de diferentes medidas a las indicadas, seguir los pasos convenientes, procurando que las agrupaciones sean semejantes a las aquí señaladas.

### **PASOS PARA LA CONSTRUCCION**

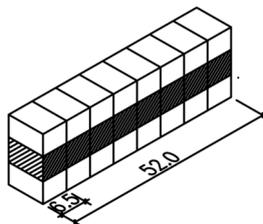
1) **Base:** Unir 6 tetraaislan con cinta para obtener 1 tira. Realizar 4 tiras (encintar transversalmente las 4 tiras).



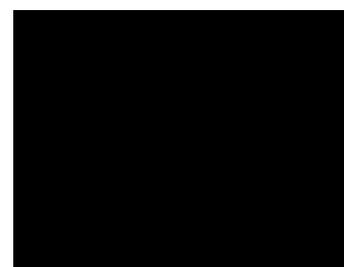
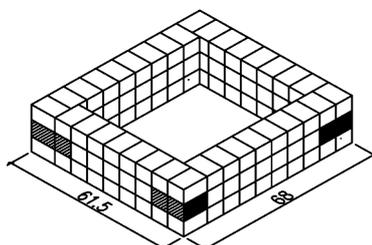
2) **Costados frontales:** Encintar, coser o atar 9 tetraaislan con las bases para arriba (por estar bien cerradas y aisladas).

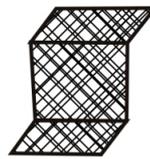


3) **Costados laterales:** Encintar, coser o atar 8 tetraaislan con las bases para arriba.



4) **Cuerpo:** Unir los laterales con cinta, cosiéndolos o atándolos, formando un rectángulo solidario, según la figura. Poner en el fondo de la bandeja oscura de metal.

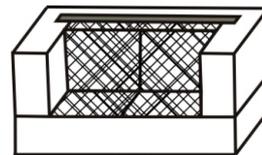




cinta, cosiéndolo o atándolo.

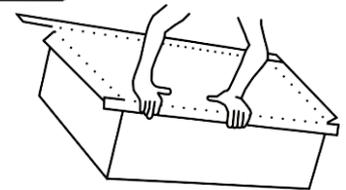
- 5) Colocar el cuerpo sobre la base, centrándolo y uniéndolo con
- 6) Sellar las uniones con cinta, así no se escapará el aire.
- 7) Recubrimiento interior del cuerpo:

- a) Utilizar 10 tetrabriks abiertos con la parte reflectora para arriba y vista. Cubrir fondo, ajustándose a ellos y colocar doblados según la figura.
- b) La cinta pegará las pestañas, quedando ligeramente solapados. Debajo de ellos,



los costados y el en el fondo, se

tapanán los huecos con otros tetrabriks abiertos aplanados. Si se tiene cola o pegamento, pegarlos al fondo. Todo debe quedar recubierto de superficie reflectora. Así queda terminado el cuerpo.



- 8) Tapa reflectora.

**Nota:**

- Debido al diferente grosor de los cartones que se pueden emplear, las cotas A y B no se indican pero la tapadera reflectante debe quedar centrada.

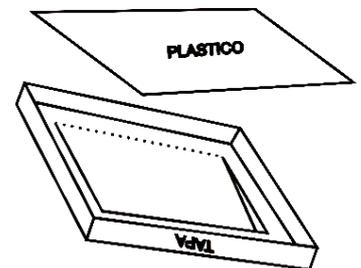
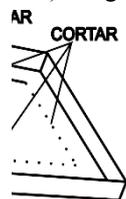
- Para afianzar más la tapa, si fuese preciso se pueden emplear 2 cuerdas que desde los puntos 1 y 2 lleguen a los puntos 3 y 4 pasando por debajo del horno.

- a) Luego de cortada, plegar la pieza de la tapa sobre la caja completa.

- b) Plegar, pegar o coser las esquinas.

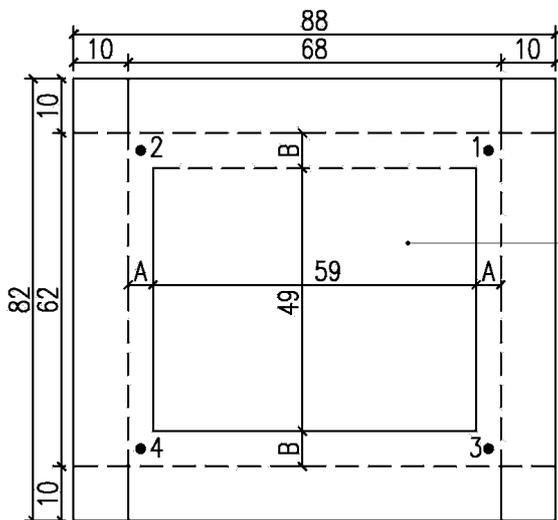
- c) Cortar las tres líneas para hacer el reflector.

- d) Si se usa plástico, coserlo a la tapa interiormente o encolarlo.

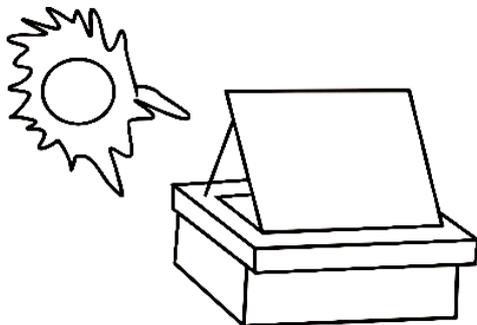


— CORTAR  
- - DOBLAR

**NOTA.**  
Pegar la hoja de aluminio por su cara mate.



- e) Plegar el reflector. Poner el palo, alambre, la cuerda para sostener el refractor. La cuerda precisa ser usada por detrás también. Con viento reforzar doblando el número de palos.



**Nota:** En los trópicos quizá no se necesitará reflector. En otros lugares, es mejor usar un reflector -no dos-, porque el movimiento del sol hace sombra sobre la caja.

### PARA COCINAR:

- 1) Poner la comida en **ollas metálicas oscuras**. Cubrirlas con las tapaderas. Si no se tienen ollas oscuras pintar el exterior de negro; se puede usar hollín mezclado con aceite comestible para oscurecerlas. Las ollas brillantes cocinan mal al sol.

- 2) Poner las ollas en la caja y colocar la tapadera.

- 3) Situar la caja en lugar soleado con el reflector vuelto al sol. Ajustar el palo a las cuerdas para que refleje más luz a las ollas. Orientar la caja al sol de vez en vez. La sombra del reflector sirve para centrar la olla: debe ser simétrica.

- 4) Dejarla hasta el tiempo de comer o el estimado que se necesita. No precisa remover... No se quema.

- 5) Es el tiempo de comer!!! Cuidado con las ollas están muy calientes!!!

**Nota:** Una segunda ventana es recomendable pues mejora la conservación del calor y evita la condensación del vapor de agua. Se construye con el cartón y el plástico. Los lados del marco se cosen o pegan en sus cuatro esquinas. Cortar el plástico 4 cm. más que las medidas exteriores del marco. Rebordearlo al marco y coserlo o pegarlo con cinta. Situar la ventana con el plástico.

## W-1. TRES ACCIONES MÁGICAS: TRABAJO, AHORRO E INVERSIÓN

## **W-1. TRES ACCIONES MÁGICAS: TRABAJO, AHORRO E INVERSIÓN**

---

Barquillo, 38-3º. 28004 Madrid (España).  
[www.manosunidas.org](http://www.manosunidas.org)

Tf. (34) 91-700.02.74. Fax. (34) 91-308.42.08  
E-mail: [tec.apropiadas@manosunidas.org](mailto:tec.apropiadas@manosunidas.org)

**A-10**

Octubre 2011