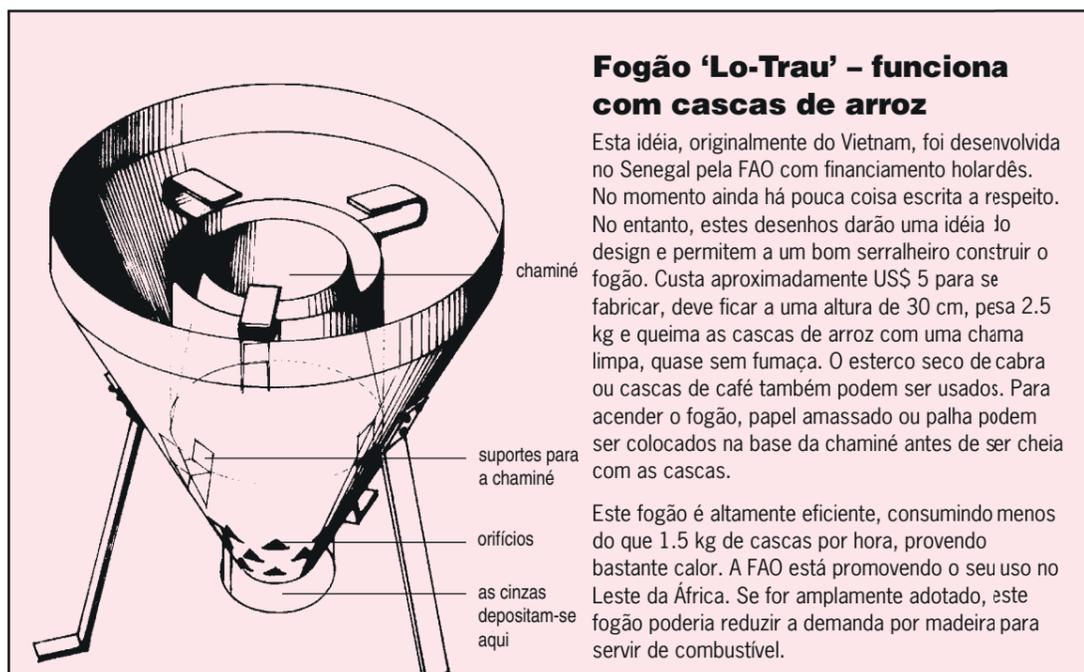


Novas idéias de fogões de cozinha

Com agradecimentos à...

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

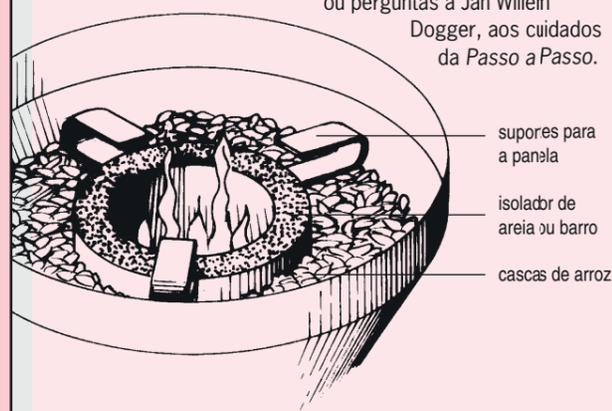


Fogão 'Lo-Trau' – funciona com cascas de arroz

Esta idéia, originalmente do Vietnã, foi desenvolvida no Senegal pela FAO com financiamento holandês. No momento ainda há pouca coisa escrita a respeito. No entanto, estes desenhos darão uma idéia do design e permitem a um bom serralheiro construir o fogão. Custa aproximadamente US\$ 5 para se fabricar, deve ficar a uma altura de 30 cm, pesa 2.5 kg e queima as cascas de arroz com uma chama limpa, quase sem fumaça. O esterco seco de cabra ou cascas de café também podem ser usados. Para acender o fogão, papel amassado ou palha podem ser colocados na base da chaminé antes de ser cheia com as cascas.

Este fogão é altamente eficiente, consumindo menos do que 1.5 kg de cascas por hora, provendo bastante calor. A FAO está promovendo o seu uso no Leste da África. Se for amplamente adotado, este fogão poderia reduzir a demanda por madeira para servir de combustível.

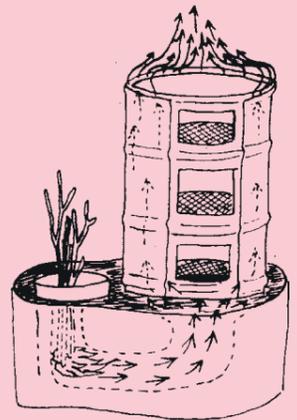
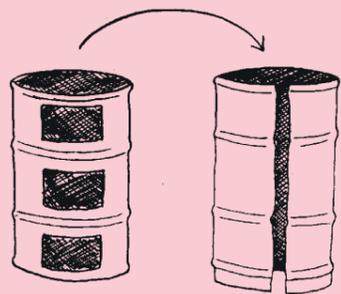
Os leitores interessados podem enviar comentários ou perguntas à Jan Willem Dogger, aos cuidados da Passo a Passo.



Forno de Pão 'Foguete'

Este forno foi desenhado por Larry Winiarski da Aprovecho Research Centre. Se aquece rapidamente, consome pouca madeira, não produz fumaça e cozinha até 20 pães de cada vez.

O forno é construído com dois tambores vazios de 55 galões. O tambor interno é fechado, com exceção das três entradas cortadas na frente. O tambor externo é colocado em volta do tambor interno. O ar quente sobe por entre os dois tambores. O forno funciona bem pois o fogo fica em uma câmara isolada. O ar é pré aquecido antes de se juntar ao fogo e o calor fica em contacto com o fundo, os lados e o topo da área usada para se cozinhar.



Forno de pão com isolamento

Este forno é feito com um tambor vazio de 44 ou 55 galões, suspenso do chão sobre pedras, permitindo que se tenha espaço para o fogo e um tubo de chaminé passarem embaixo. Todo o tambor é então coberto com uma camada grossa de barro, cimento ferroso ou com fibra, que dá um bom isolamento para o calor. As prateleiras são instaladas onde se deve colocar o pão e as dobradiças são colocadas na tampa a um terço de altura da sua base.



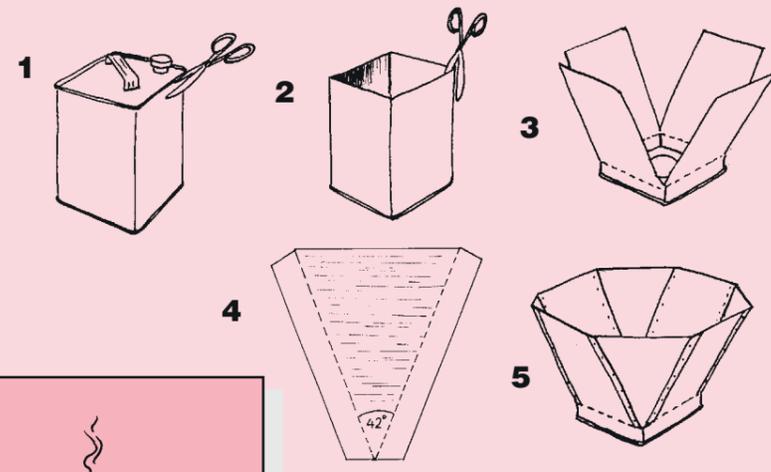
'Wonderbox Debe' – um fogão solar de múltiplo uso

Este fogão solar faz uso do sol mas tem a grande vantagem de que se o sol desaparecer ou se uma refeição precisa ser preparada à noite, não há necessidade de se acender um fogo. Este fogão também funciona bem sobre uma vela ou lamparina.

Você precisará fabricar algumas almofadas com material isolante para manter o calor enquanto a comida cozinha. Vários tipos de materiais podem ser usados para fornecer isolamento – bolinhas de isopor, panos velhos, grama seca, pedaços pequenos de madeira, espuma ou papel amassado. Um pano grosso deve ser costurado e cheio com o material isolante.

Você precisará de uma lata quadrada – o ideal é uma lata de parafina com uma abertura grande arredondada. Se não houver nenhuma abertura, você pode fazer uma. Corte o lado de cima da lata com um abridor de latas ou tesoura (1).

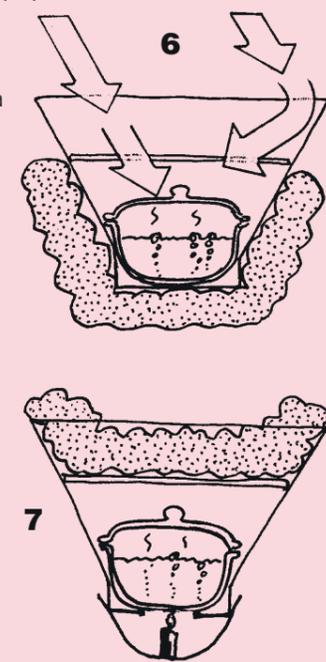
Corte os quatro cantos da lata até que o fundo tenha aproximadamente a largura de uma régua (2). Dobre os lados da lata cuidadosamente para fora, acima da linha da



régua, até que tenham como um formato de uma pétala de flor (3). Corte pedaços de outra lata (4) com o mesmo comprimento das 'pétalas' e deixe uma pequena sobra dos lados. Usando-se estas pequenas sobras, junte os pedaços de lata às 'pétalas' com parafusos, porcas ou rebites (5).

Para se cozinhar com a luz do sol (6), coloque o material isolante debaixo da base do fogão. A panela a ser usada deve ter uma tampa de vidro claro ou escuro. Corte os alimentos em pedaços pequenos e deixe-os cozinhar por mais tempo do que em um fogão convencional. Se o sol desaparecer, coloque almofadas com material isolante em volta da panela para manter a comida quente.

Para se cozinhar dentro de casa ou para se reaquecerem alimentos (7), apoie o fogão (que tem uma abertura arredondada em sua base) sobre uma pequena fonte de calor como uma vela ou lamparina pequena. Um prato de metal serve como um bom apoio. Cubra a parte de cima da panela com uma almofada.



Quase certo!



Este fogão foi apresentado aos Maasai no Quênia. Ele tinha a vantagem de se poder cozinhar mais de uma panela de cada vez e fazia com que as crianças não fossem mais colocadas em risco de cair dentro do fogo aberto com três pedras ao lado.

No entanto, apesar de ter funcionado bem, foi destuído posteriormente. Por quê? Porque não produzia calor suficiente ou luz dentro de casa – muito importante à noite para os Maasai.

Uma lembrança útil da importância de se trabalhar em conjunto para desenvolver uma tecnologia que não somente funcione bem mas que seja apropriada.