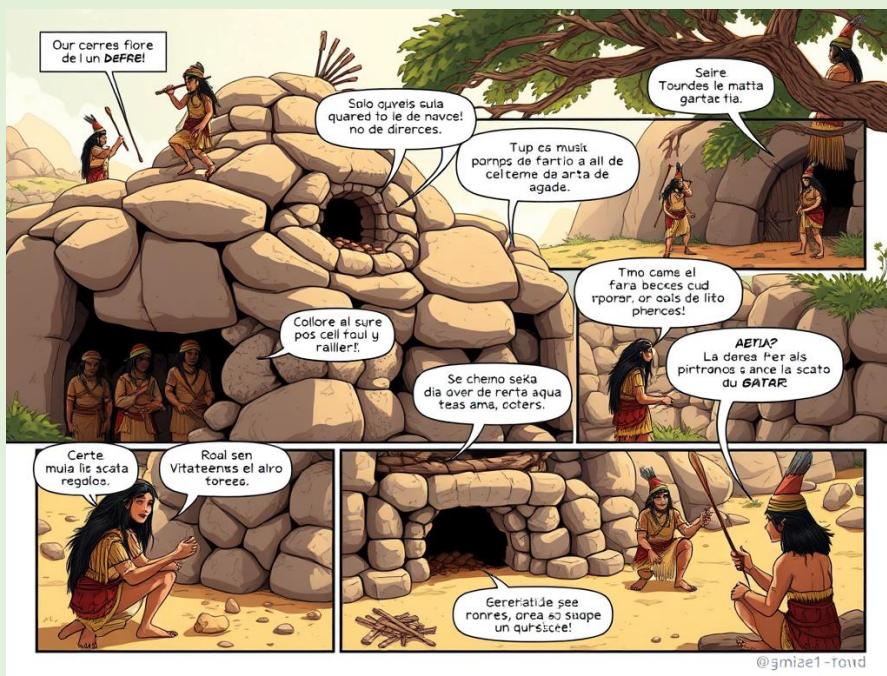


Guía Práctica: Construcción de un Horno de Piedra Improvisado y semi permanente

Técnicas ancestrales para cocinar en entornos naturales



Un horno de piedra improvisado permite cocinar alimentos de manera eficiente en la naturaleza, aprovechando la capacidad de las piedras para almacenar y distribuir calor uniformemente. Ideal para pan, carnes ahumadas o cocciones lentas.



@gmaie1 - roud



2. Materiales Necesarios

- **Piedras adecuadas:** Basalto, granito o riolita (densas y sin humedad interna). No valen las de caliza, absorben mucha humedad y pueden explotar.
- **Herramientas básicas:** Palo cavador, cuerdas para transporte.
- **Materiales de sellado (opcional):** Barro, arcilla, arena.
- **Combustible:** Leña seca (evitar resinosas para cocina).

¡Precaución! Nunca uses piedras porosas o de río: pueden explotar al calentarse.

3. Técnicas de Construcción

3.1. Horno Rápido de Supervivencia

Para situaciones urgentes (1-2 horas de construcción):

1. **Preparación del hoyo:**

- Cava un hoyo circular (50 cm diámetro x 30 cm profundidad).
- Forra el fondo con piedras planas.

2. Calentamiento de piedras:

- Calienta piedras en una fogata externa durante 1 hora (hasta que estén al rojo vivo).
- Transfiérelas al hoyo con palos o tenazas improvisadas.

3. Cocción:

- Coloca alimentos envueltos en hojas (pescado, tubérculos) sobre las piedras.
- Cubre con más piedras calientes y aísla con tierra o musgo húmedo.
- Espera 30-90 minutos (dependiendo del alimento).

Ventaja: No requiere materiales adicionales; ideal para emergencias.



3.2. Horno Semi-Permanente (Barro y Piedra)

Para campamentos prolongados (4-6 horas de construcción):

1. Base estable:

- Crea una plataforma con piedras grandes y planas.

2. Estructura en cúpula:

- Apila piedras en forma de domo, dejando una abertura frontal para el fuego.
- Sella grietas con una mezcla de barro y arena (2:1).

3. Secado y prueba:

- Enciende un fuego suave dentro para secar el barro (2-3 horas).
- Las piedras deben adquirir un tono negro brillante al estar listas.

Durabilidad: Funciona durante semanas si se mantiene seco.

4. Usos y Recetas

- **Pan de bellota:** Hornea a temperatura media durante 25 min.
- **Ahumado de carne:** Coloca en rejilla de ramas verdes sobre piedras.
- **Cocción bajo tierra:** Ideal para tubérculos (patatas, boniatos).

Truco: Usa hojas de parra o vid para envolver alimentos y evitar que se peguen.

Idyllic Stones for Ovein

Learn stones cludrest and asloes mestries of the voving as lands omect the outliniing setraininy chisimovalets this suran. Oath, hat the tuing if the the Leddet sun and the ovse.

Safe



Bane Volcaut

Dense wilce roktest seeuthe conded detair, paring, a the fncal madefitids tet explation.

Seatedtered
(Rousing Expliasion)



Belstor Expcion

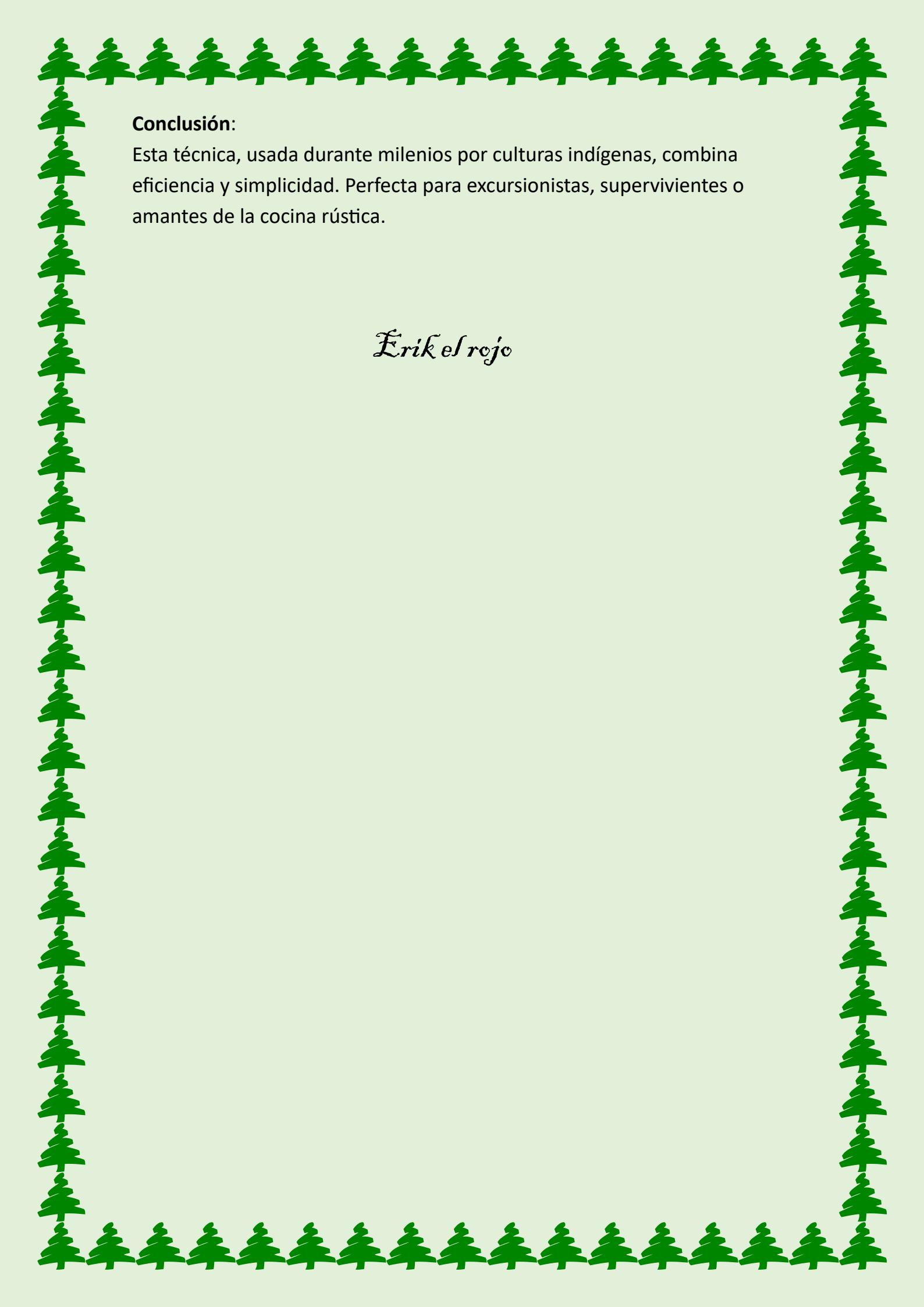
Let the reliston ers onto rresondial shcingleary drar and thir andlouar

5. Seguridad y Errores Comunes

- Piedras peligrosas:** Evita areniscas, calizas o piedras con vetas blancas (contienen agua).
- Aislamiento insuficiente:** Usa al menos 10 cm de tierra/arena para retener calor.
- Control de humo:** Asegura una ventilación superior para evitar ahumados excesivos.

6. Mantenimiento

- Limpia restos de comida después de cada uso para evitar animales.
- Repara grietas en el barro con mezcla fresca.
- Cubre el horno con una lona si prevés lluvia.



Conclusión:

Esta técnica, usada durante milenios por culturas indígenas, combina eficiencia y simplicidad. Perfecta para excursionistas, supervivientes o amantes de la cocina rústica.

Erik el rojo