

Horno alargado a la pared exterior de la casa habitación

Cuando se está en zonas o lugares sin mayor resguardo de los vientos dominantes, es aconsejable construir un horno exterior de forma ovalada o elíptica cuyo boca se abre en la cocina.

Ya que el amasado debe efectuarse en ambiente cálido, nada mejor que el calor del horno para templar la cocina.

No son aconsejables los hornos de grandes dimensiones, pues conviene cocer pocos panes por vez, o sea el consumo familiar para unos 4 o 5 días. Se estima que un metro cuadrado de mesa o piso de cualquier horno admite la cocción de 15 kg de pan de tamaño mediano.

Es común en campaña denominar al horno de 18, 32, 50 panes o más, por igual número de ladrillos que forman el piso o solado.

Da muy buen resultado construir el piso de los hornos con piedra-losa, cuando ésta se obtenga con facilidad o se encuentre en las inmediaciones.

En términos generales, es aconsejable para los hornos de ladrillo, recubrir esto con una gruesa capa de barro batido de 5 a 10 cm de espesor, la que actuará de elemento aislante, y que a semejanza del termo acumulará calor, permitiendo tener dos hornadas consecutivas de pan, sin calentar nuevamente el horno. Para una mejor protección del horno contra la intemperie podemos hacerle un tinglado o sobrelecho de chapas.

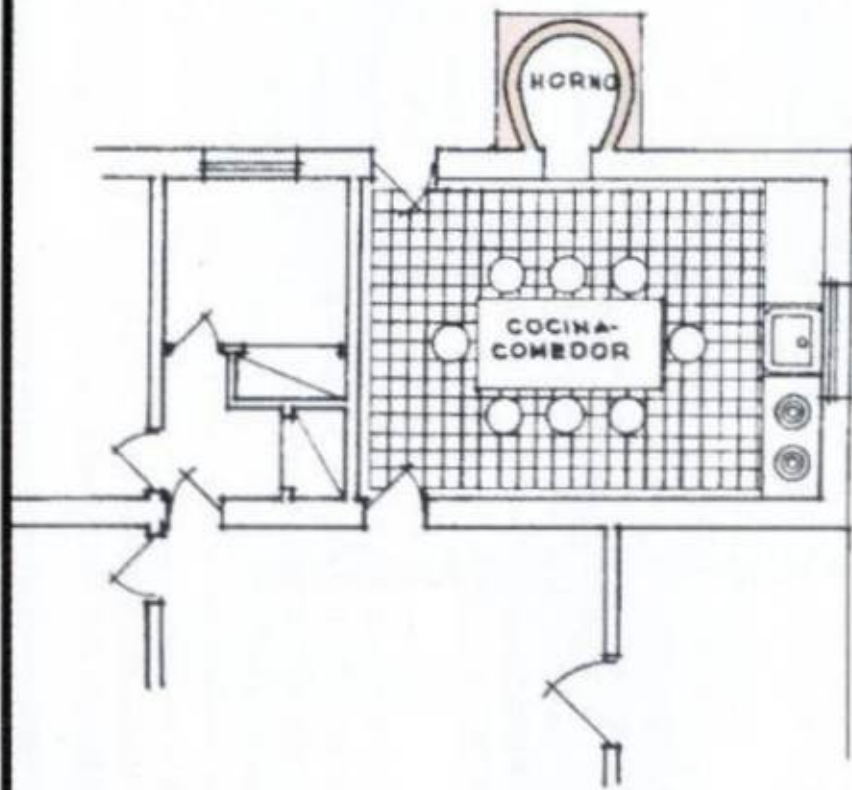
Los diversos tipos de hornos que hemos estudiado, permiten un doble uso (panificación y asado); por tanto, la abertura mínima de entrada, será de 45 cm de ancho por 35 cm de alto, con el objeto de facilitar el acceso de la asadera con su respectivo pavo, lechán o cordero. Con cierta habilidad, lograremos con esta forma de asar, un notable resultado culinario, dando especial deleite al más exigente y refinado paladar.

Damos término al presente artículo de divulgación popular, transcribiendo por analogía temática, el aforismo latino acuñado en la moneda de plata de mil pesos emitida en el año 1969 por la FAO para el Uruguay, donde se condensa con espíritu universal y singular dramatismo

"FÍAT PANIS"

"hágase pan", cuyo objetivo es producir y llevar alimentos al hambriento, cualquiera sea su raza o religión.

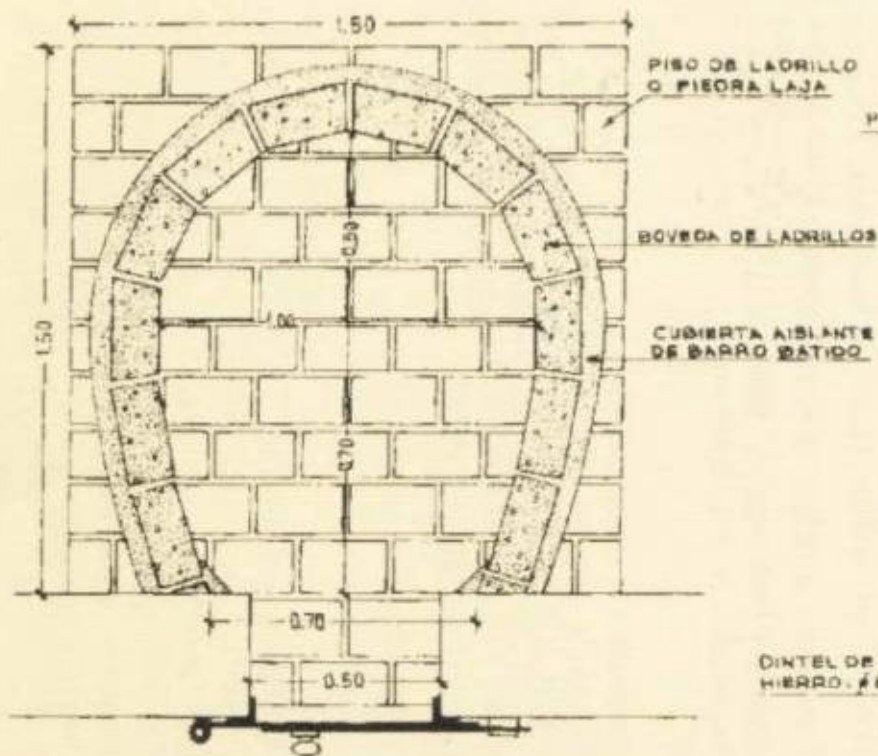
# HORNO ALARGADO ADOSADO A LA PARED EXTERIOR DE LA CASA



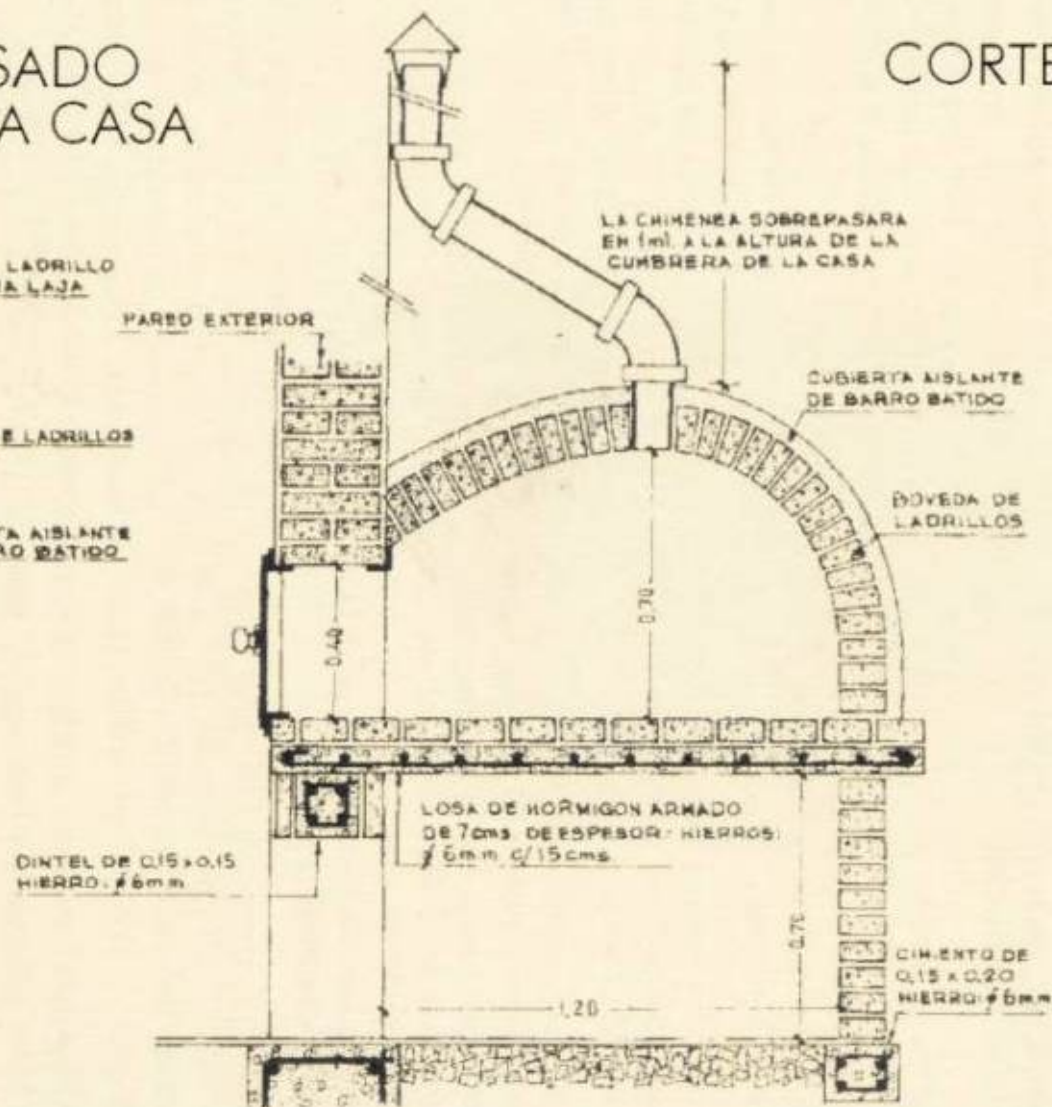
UBICACION EN RELACION  
A LA COCINA-COMEDOR

# HORNO ALARGADO ADOSADO A LA PARED EXTERIOR DE LA CASA

## CORTE



## PLANTA



## NOTAS:



## PROYECTO HORNERO agronomía + arquitectura

PROYECTO HORNERO es desarrollado por estudiantes y docentes de la Facultad de Agronomía y de la Facultad de Arquitectura de la Universidad de la República (Uruguay).

El mismo consiste en la elaboración, utilizando tecnologías alternativas, de un prototipo de investigación en el Centro Regional Sur de Facultad de Agronomía, ubicado en Juanicó, departamento de Canelones, luego de que en marzo de 2002 un tornado azotó dicha estación experimental y sus alrededores.

La propuesta consiste en el desarrollo de una construcción sustentable, que utiliza los recursos que el sitio ofrece, optimiza el consumo de energía, reduce el impacto de sus desechos en el medio y considera las variables culturales y económicas de la población de la zona. Así mismo, se articula con el área productiva de la estación y suma esfuerzos en su vocación de centro de experimentación y desarrollo en el nivel local, además de constituir una instancia de investigación multidisciplinar implementada con una fuerte impronta de participación estudiantil.

Al momento presente, el grupo de trabajo ha culminado el Proyecto de Arquitectura y está procurando obtener los recursos necesarios para llevar adelante lo que seguramente se constituirá en un referente muy pertinente para la construcción en nuestro país y, sobre todo, para los habitantes de la zona, hacia quienes se ha dirigido la mirada final del Proyecto Hornero.

Montevideo, junio 2003

Contacto:  
proyectorhornero@adinet.com.uy  
<http://proyectorhornero.itgo.com>

