

Fogão a Lenha



Na roça, o Fogão a Lenha é o coração da casa, lugar de entendimento e comunhão. É ali que se conversa, se recebe a visita, se compartilha a chama da vida. De concepção milenar o fogão de lenha desperta uma proposta culinária relacionada à qualidade de vida, o fogo nos remete à idéia ancestral de reunião, proteção, alimentação e calor.

Quando se imaginava serem as cozinhas high-tech o máximo que um gourmet podia desejar, ele passou a ser figura central em muitas cozinhas, lado a lado com microondas, freezers e outros equipamentos modernos, pois ele traz a simplicidade da comida feita sem pressa e confere ao ambiente um charme bucólico.

Alem disso a comida feita nele é muito mais saborosa, porque ele trabalha numa faixa de temperatura que favorece o preparo dos alimentos, alguns pratos ficam incomparavelmente melhores, como o feijão, a polenta na chapa e os grandes assados, que adquirem mais sabor, textura e cor, quando preparados lentamente ao calor da lenha.

COMO CONSTRUIR UM FOGÃO A LENHA

O fogão de lenha construído em alvenaria funciona com queimadores de ferro unidos numa única chapa, assentada numa cavidade própria onde é colocada a lenha, ao lado dos queimadores há um cubo formado por placas de ferro onde fica o forno. O calor que emana da lenha circula entre a parede de tijolos e as placas de ferro e tem apenas duas saídas: a dos queimadores, para cima e a do forno para o lado.

A Emater criou um projeto de fogão a lenha que não esfumaça a cozinha, economiza lenha e cozinha as refeições com mais rapidez. Foi um sucesso. Seguindo o esquema deste fogão aprimorado pela Emater não há perigo de errar.

MATERIAL NECESSÁRIO

- 500 tijolos
- 1 saco de cimento (50 kg)
- 118 litros de cal em pó
- 200 litros de areia média
- 85 litros de brita zero
- 320 litros de terra argilosa
- 1 forno de chapa (50x35x35cm)
- 10 kg de ferro 3/16 (para concreto)
- 1 chapa de ferro fundido (3 furos, reduções e tampas)
- 6,16 kg de chapa de ferro 16 dobrada
- 1,50 kg de ferro-cantoneira 1 ¼ (1m)
- 450 g de cano galvanizado 3/8
- 15 cm de caibro (4x8)
- 4 m de ripa (1x4)
- 200 g de prego
- 15 cm de arame farpado

CONSTRUÇÃO

AS LAJES E A PREPARAÇÃO DO TERRENO

- as lajes de concreto devem ser feitas com 8 dias de antecedência e ter 4 cm de espessura.
- as lajes A e B são feitas com ferros para concreto, as C e D com arame farpado. O vazio na laje D será do mesmo tamanho da chapa de ferro.
- deixe dentes nas bordas para que a chapa não fique ressaltada e uma folga de 0,5 cm em volta da chapa, para dilatação.
- pregue nos cantos pedaços de ripa para que o esquadro não fuja e prepare o local da construção.



O PREPARO DA MASSA

- use 3 partes iguais: 1 parte de areia, 1 parte de cimento e 1 parte de terra argilosa. Mexer a massa de 10 a 15 minutos para dar liga.

O ASSENTAMENTO DOS TIJOLOS

- assente os tijolos até a sétima fiada.
- no respaldo da sétima fiada espalhe a argamassa.
- assente as lajes A e B, com as faces na posição que foram moldadas.
- observe o vazio onde ficará a grelha.

ATENÇÃO ESPECIAL PARA A GRELHA

- disponha os tijolos em cima das lajes.
- os tijolos da grelha em espelho, ficam separados 1,5 cm um do outro.
- é também nessa fase que se pode instalar uma serpentina na parede junto à lenha, permitindo a obtenção de água quente sempre que se desejar.



O FORNO

- chumbe os ferros da cantoneira na parede do fundo da caixa do forno, coloque como uma gaveta, correndo nas cantoneiras.
- deixe uns 7 cm por baixo do forno.

A FORNALHA

- deixe uns 33 cm para a largura da fornalha, assentado os tijolos das laterais a 16,5 cm de cada lado do eixo longitudinal.
- os tijolos são assentados em espelho, formando paredes duplas, com vazio de 2,5 cm nas laterais.
- para melhorar a armação, assentar tijolos cortados em sentido transversal. Faça o revestimento interno para a combustão.
- agora faça a inclinação nas laterais internas, estreitando o fundo da fornalha para a largura da grelha.

A CHAMINÉ

- para a chaminé assente os tijolos em espelho, com abertura interna de 15x15 cm.
- encha com terra, compactando até 10 cm abaixo da conexão metálica.
- faça um acabamento cimentando sobre a terra, e deixe furo para a água de chuva e conecte a chaminé com a caixa do forno arrematando na peça metálica com a mesma argamassa do item anterior.
- continue a construção por mais 2,8m e faça um chapéu de proteção contra a chuva.



O CAMINHO DA FUMAÇA

- os gases quentes são mais leves que o ar externo e ao subir pela chaminé causam uma depressão no interior do fogão que suga novo ar pelo cinzeiro em continua entrada de ar.
- a fumaça que sai pela chaminé pode também ser aproveitada na defumação de carnes.

A LENHA

- a ideal para cozinhar tem de ser consistente, assim qualquer madeira com uma densidade média serve.
- existem madeiras que são mais adequadas para lenha, a de laranjeira exala um aroma cítrico com a fumaça, a de café, peroba e eucalipto também são boas para esse fim.