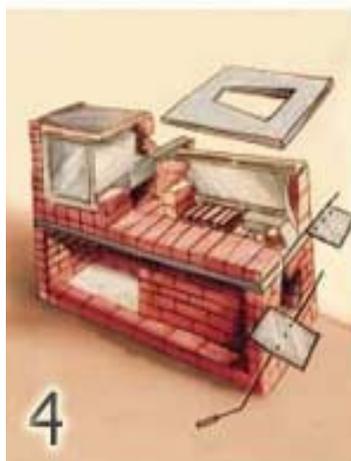
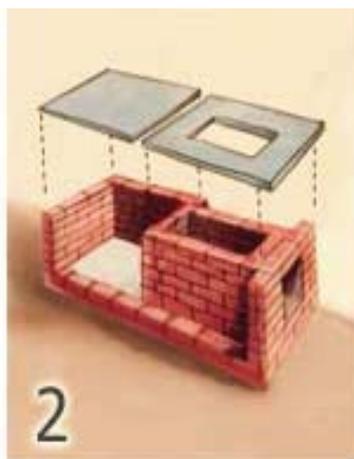
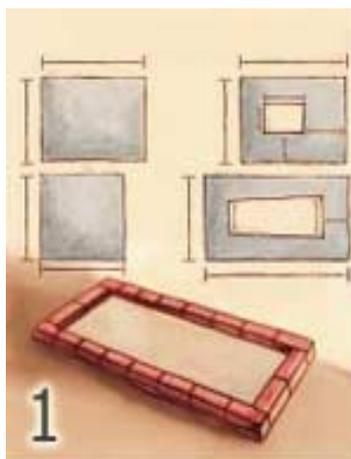


Fogão a lenha

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)
- 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 1/4 (1 m)
- 450 g de cano galvanizado 3/8
- 15 m de caibro (4x8)
- 4 m de ripa (1x4)
- 200 g de prego
- 10 kg de ferro 3/16 (para concreto)
- 15 m de arame farpado

Passo a passo



1- As lajes de concreto, com espessura de 4 cm, devem ser feitas com 8 dias de antecedência. As lajes A e B são armadas com os ferros para concreto, e as C e D com arame farpado. O vazio da laje D será do mesmo tamanho da chapa de ferro. Deixe dentes nas bordas, para a chapa não ficar ressaltada, e folga de 0,5 cm em volta da chapa, para dilatação. Pregue nos cantos pedaços de ripa para que o esquadro não fuja. Prepare o local da construção nivelando e compactando o terreno.

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

3- 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 assentar a serpentina para aquecimento de água.

4- Chumbe ferros-cantoneira na parede do fundo da caixa do forno, que é colocada como uma gaveta, correndo nas cantoneiras. Deixe 7 cm por baixo do forno. Fornalha: Deixe 33 cm para a largura da fornalha, assentando 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 revestimento interno para a combustão. Faça inclinação nas laterais internas, estreitando o fundo da fornalha para a largura da grelha. Para a argamassa use 18 litros de terra argilosa e 1,8 litro de cal em pó.

5- 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. Dê acabamento cimentado sobre a terra, e deixe furo para água de chuva. Conecte a chaminé com a caixa do forno, arrematando na peça metálica com a mesma argamassa do item anterior. Continue a construção por mais 2,8 m, e faça um chapéu de proteção contra chuva.

6- 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 contínua entrada e saída de ar.

OBS: esquema publicado originalmente no especial Cozinha da Fazenda, da revista Globo Rural