

FAÇA VOCÊ MESMO UM FOGAREIRO A ÁLCOOL

Construa em casa um fogareiro a álcool utilizando latas de refrigerante ou de cerveja. O interessante deste projeto é que ele pode ser feito mesmo durante uma viagem.

Ferramentas

- tesoura
- martelo
- faca pequena de ponta afiada
- alicate pequeno
- prego pequeno com ponta afiada
- pedaço de lixa
- régua – ou fita métrica
- compasso, ou moeda 10 centavos (p/ riscar um círculo).

Material Utilizado

3 latas de alumínio



Modo de fazer:



1 - Iniciar fazendo os furos no fundo da lata, distante 0,5 cm um do outro.



2 - Colocar a moeda no fundo da lata e riscar um círculo.



3 - Furar o centro.



4 - Com a faquinha cortar em cruz o círculo à partir do furo.



5 - Recortar à partir da base, para formar uma abertura quase circular, e uma boa grade para prender o tubo central.



7 - Cortar bem alinhado.



9 - Corte para facilitar o encaixe



11 - Corte uma lâmina de 4,5 cm do que sobrou da primeira lata.



13 - Para prender o tubo use fitas finas retiradas da lata, ou arame fino e macio. Faça quatro furos triangulares pequenos dispostos em cruz (este tubo é o segredo do bom funcionamento do fogareiro, capriche).

6 - Riscar a lata com 5,5 cm medindo do topo acima dos furos.



8 - Fazer dois cortes até a borda mais dura, tirando um filete obliquo pequeno.



10 - Bater com o cabo da tesoura na quina para um encaixe perfeito do fundo.



12 - Faça um tubo na medida do orifício da primeira peça e que encaixe bem nas garras,



14 - Encaixe o tubo com a parte lisa na grade, e com a parte furada para receber o fundo da lata



15 - Corte outra lata com 6,5 cm medindo da parte alta do fundo.



16 - encaixe as duas partes com cuidado



17 - Pressione até o tubo ficar firme e bem assentado no fundo.



18 - Corte o excesso da lata com a tesoura.



19 - Dê acabamento com a lixa e está pronto seu fogareiro.



20 - Faça o abafador (que serve para apagar o fogo) cortando o fundo de uma lata e deixando uma parte para dobrar e servir de cabo.



Use álcool automotivo, é o que tenho usado sempre é bom e barato, para abastecer o fogareiro o nível máximo é pouco acima do meio do tubo, dá para cozinhar mais ou menos 30 minutos.

Tenha cuidado de proteger o fogareiro ao guardá-lo nos alforjes para não amassá-lo. Uma informação importante: depois de aceso demora 3 ou 4 minutos para o fogo sair pelos orifícios, daí em diante a chama fica azul e forte. Use protegido do vento para um ótimo aproveitamento. Nos meus acampamentos cozinho arroz em 15 minutos, café em 12 minutos. Etc....

Espero ter colaborado com todos que amam o contato com a natureza e o conagraçamento e colaboração entre as pessoas.

Obs. Nunca esqueça que está lidando com produto altamente inflamável, pratique toda prevenção no manuseio do mesmo.



Paulo Toschi Netto - 54 anos, representante comercial, amante da natureza, aderiu ao cicloturismo aos 50 anos de idade.
toschinetto@hotmail.com

Fonte: Clube de Cicloturismo do Brasil
www.clubedecicloturismo.com.br

