

Del sol al paladar

Hoy en día, cocinar no se limita hacerlo solo por medio de gas o electricidad. Desde el año 2004 se completó el diseño de una Olla Solar que permite preparar los alimentos a través de unos paneles de aluminio que garantizan la elaboración de diversos platillos en perfecto estado de cocción.

Por Olivia Villalta



La energía solar se usó por primera vez para cocinar en 1767, aunque en su desarrollo científico ocurrió hasta 1950. Posteriormente la crisis de energía de los años 1970 produjo mayor interés en usar energía solar para la cocina, lo que llevó a los diseños que tenemos hoy en día.

De esta forma, la organización estadounidense Solar Household Energy (SHE) dedujo la necesidad de producir en serie una cocina solar que fuera duradera, eficiente, fácil de usar, portátil y que fuera posible comercializar.

Posteriormente, en el 2004 se consolidó el diseño de la Olla Solar que consta de los siguientes componentes: un horno de paneles de aluminio, una olla de acero esmaltada en negro y otra de vidrio con tapadera. Su costo en los Estados Unidos es de cien dólares, con el objeto de recaudar fondos para sus programas de ayuda en los países de más escasos recursos económicos.

Cabe resaltar que esta inversión se vuelve estratégica en el sentido que reduce el consumo de energía eléctrica, minimiza los efectos dañinos de los tóxicos liberados por la leña quemada además de mejorar las condiciones medio ambientales de la sociedad.

La lógica de este procedimiento consiste en que el 98% de los rayos solares se reflejan por arriba de los paneles. Estos pasan por la olla de vidrio hasta la parte de metal (olla de acero negra). Todo lo que se encuentre adentro de la olla, se cocina y el aire queda almacenado por el vidrio. Por el calor y vapor se logra cocinar los alimentos; el tiempo de cocción depende de la intensidad del sol y de la cantidad y tipo de alimento, aunque oscila entre dos a cuatro horas.

Las iniciativas

Hace aproximadamente un año se han realizado esfuerzos en el país, encaminados a promover en diferentes áreas el uso de este tipo de energía.



En 2007, SHE lanzó un proyecto piloto en nuestro país con la Unidad Ecológica Salvadoreña (UNES) de la mano con la Asociación Comunitaria Unida por el Agua y la Agricultura (ACUA) para hacer entrega de 50 cocinas solares a diversas familias: 21 en del Cantón El Cerro, Armenia; 11 en Cantón Caserío Peña Blanca, municipio de San Julián ambos de Sonsonate y 8 en Comalapa, Zacatecoluca.

Camille McCarthy, representante de SHE, capacitó a las mujeres que se involucraron en el proyecto. Dentro de sus actividades, intercambiaron experiencias por medio de demostraciones de cocina solar para recibir a cambio una olla solar.

Además, las organizaciones asociadas llevaron a cabo intercambios de tecnología entre las comunidades locales para diseminar conceptos sobre cocina solar. Por el momento, está pendiente la entrega de 10 cocinas, que se unirán a otras 50 que vendrán este año.

Una práctica compartida

El pasado 19 de noviembre, la Universidad Técnica Latinoamericana (UTLA), la Unidad Ecológica Salvadoreña (UNES), la Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas para América Latina (RAPAL) y SHE se reunieron para cocinar con el sol con el objetivo de presentar a sus invitados los beneficios de esta novedosa alternativa.

Mauricio Sermeño, rector de UTLA, destacó que invertir en esta tecnología, garantiza una economía más sustentable ya que implica prescindir de leña, gas o energía eléctrica para cocinar y la acción se vuelve gratuita.

Sermeño considera que si el Estado promoviera ampliamente el uso de energía solar y principalmente el de estas ollas, se ahorraría 240 millones de dólares en gastos como la construcción de las Presas Hidroeléctrica como El Chaparral.

La degustación estuvo a manos de Maura Alicia Rodríguez y Daisy Lima quienes deleitaron a los invitados en la preparación de platos variados en pollo, carne de res, camarones, verduras, arroz con chipilín y plátanos al vapor.

Finalmente Rodríguez y Lima coincidieron en sentirse satisfechas por los beneficios de la cocina solar. A la fecha, ambas aprovechan los espacios donde comparten sus conocimientos a la gente que aun desconoce las bondades de esta opción novedosa y económica que beneficia de manera integral a quienes la utilizan.