



¿CÓMO ENCENDER UNA PARRILLA A CARBÓN?

La problemática medioambiental llegó para quedarse y es tarea de todos. En ese sentido, y considerando que la combustión de carbón para asar carne no es la alternativa más inocua, buscamos entre las soluciones disponibles las propuestas menos contaminantes para esta tradicional y alegre forma de cocinar con los amigos.



Herramientas

- Tirador de fuego
- Encendedor eléctrico

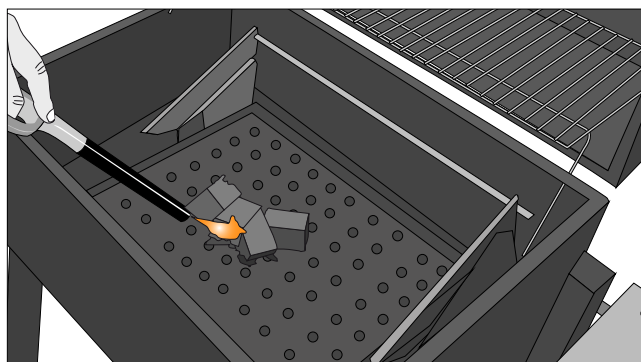
Materiales

- Pastillas encendido ecológico
- Briquetas de carbón

Para las siguientes propuestas nos basamos en hechos como que la quema de papel de diario es altamente dañina por el tipo de combustión que genera la tinta que trae impregnada; que el inicio del fuego en el carbón es más contaminante que la mantención de las brasas y que mientras más rápido lleguemos a ellas, menos sustancias dañinas esparciremos en el aire.

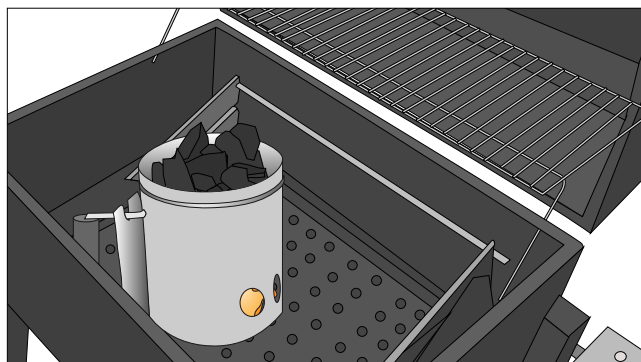
PASOS A SEGUIR:

1 Comienza con pastillas ecológicas



- Para iniciar el fuego, en reemplazo del contaminante papel de diario, existen las "pastillas de encendido ecológico". Se trata de aglomerados de baja densidad, mezcla de virutas y aceites no tóxicos, que vienen presentadas en barras parecidas a las de chocolate, y que aseguran una llama por bastante tiempo, reemplazando el papel o la madera liviana que se suele usar de astillas para iniciar el fuego. Basta con encender dos o tres unidades y poner sobre ellas trozos de carbón, cuidando no tapar las salidas de aire de la ruma.

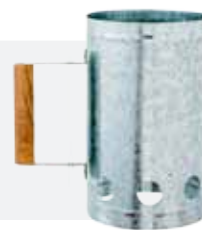
2 Usa un tirador de fuego



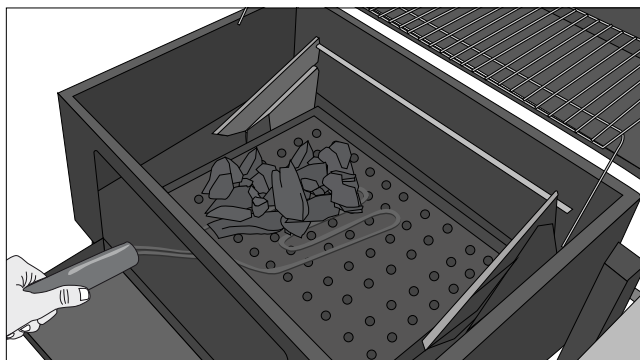
- Esta herramienta es un estupendo complemento de las pastillas ecológicas para el encendido, como también puede funcionar con cualquier generador de llama, acelerando la producción de brasas. Se trata de un cilindro de metal dotado de una repisa interior perforada, que divide el espacio en uno inferior y otro superior.
- La forma de usarlo es poniendo los generadores de llama en la parte inferior y el carbón en la superior. Gracias a la forma cilíndrica del producto y a las perforaciones en toda la superficie, las llamas que vienen desde abajo recorrerán el carbón ayudados por las corrientes de aire que se generarán en el interior, donde además se producirá más calor que el que podría desarrollarse si el carbón estuviese repartido en una parrilla abierta.
- Cuando las brasas estén listas sólo hay que esparcirlas por la cámara de combustión de la parrilla.

Tirador para el encendido

Es un cilindro que actúa como chimenea para aumentar el tiraje del fuego, y ayudar a organizar los materiales que harán las brasas para el asado.



3 Encendedor eléctrico



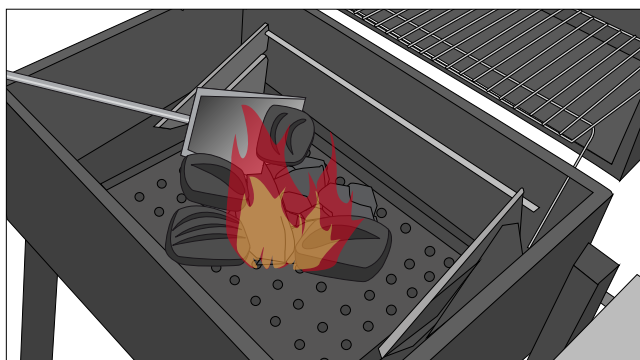
- Esta herramienta eléctrica es conocida como "encendedor eléctrico" o "iniciador de fuego". Funciona generando calor por resistencia eléctrica en su zona metálica, diseñada especialmente como espátula para ubicarse debajo de la ruma de carbón, generando llamas en pocos minutos, rebajando considerablemente la generación de humo y el tiempo en el tramo del inicio de la combustión hasta las brasas.

Iniciador de fuego

Es un encendedor eléctrico que se usa en vez de fósforos o incluso las pastillas ecológicas, ya que tiene la capacidad de prender las briquetas de carbón.



4 Usa briquetas de carbón



- Una muy buena opción es reemplazar el carbón tradicional por "briquetas de carbón". A las briquetas las conocíamos en su calidad de pastillas hechas para las estufas a combustión, pero no son las mismas. Este producto se reconoce por ser pequeños ladrillos hechos de carbón aglomerado y aglutinantes naturales, que gracias a su densidad, al transformarse en brasas después de prenderlas, son capaces de mantenerse en ese estado mucho más tiempo que el carbón tradicional, evitando una eventual recarga.
- Además, la forma que tienen las piezas de este tipo de briquetas, parecida a la de un cojín cuadrado, propicia un rápido encendido.