



## ¿CÓMO HACER UNA TABLA PARA AMASAR?

Amasar es una tarea agradable y dedicada, para la que a veces, por el tamaño de la cocina o los ajetreos en ella, no tenemos el espacio necesario para desarrollarla con tranquilidad. Para eso, te vamos a enseñar cómo hacer una tabla para amasar, que puedes mover a donde desees y así hacerlo tranquilamente en cualquier lugar.

# ÍNDICE

1. CORTAR LA MADERA
2. HACER LOS AGUJEROS PARA EL ENTARUGADO
3. UNIR LAS TABLAS CON LOS TARUGOS

4. FIJAR TABLAS LATERALES Y TRASERA
5. LIJAR LA MADERA
6. HACER EL PROCESO DE CURADO DE LA TABLA

## MATERIALES Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR

### Materiales

- Pino cepillado seco 5x1" x 3,20 m (para la base)
- Pino cepillado seco 3x1" 3,20 m (para los laterales y trasera)
- 1 junquillo de 10 x 10 mm (tope)
- Puntas 1 1/2"
- Guantes de seguridad
- Lentes de seguridad
- Tarugos estriados 6 x 45 mm
- Cinta adhesiva
- Lija para madera
- Lija N° 100
- Lija N° 150
- Cola fría para madera (carpintera)
- Aceite para cocinar
- Recipiente

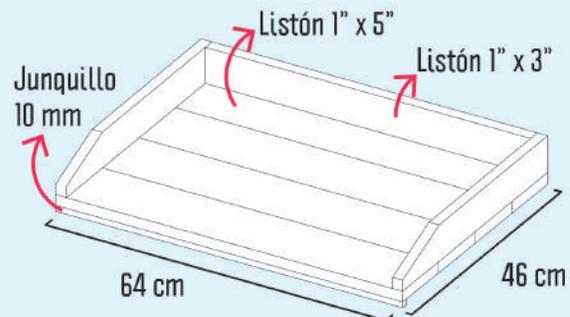
### Herramientas

- Sierra circular o serrucho
- Taladro
- Broca para madera de 6 mm
- Sierra manual
- Lijadora orbital
- Prensa sargento 36"
- Martillo
- Huincha para medir
- Lápiz
- Regla
- Cepillo
- Brocha 1" o paño
- Escuadra carpintera
- Sierra caladora

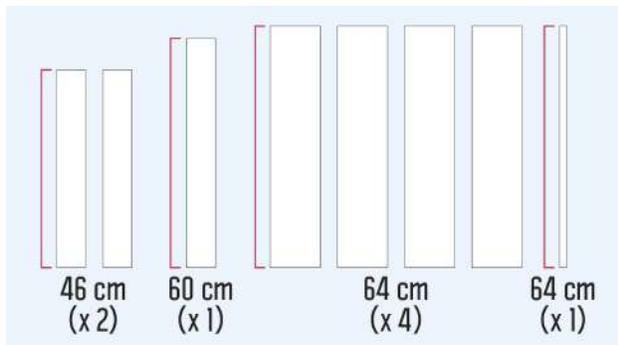
### ANTES DE COMENZAR:

Recuerda usar los elementos de seguridad cuando vayas a realizar los cortes en la madera, como guantes, antiparras y también calzado firme.

En este proyecto, haremos una bandeja de 64 x 46 cm, fabricada con 4 tablas de pino cepillado de 1 x 5" para la base, 2 tablas laterales y una tabla trasera, también de pino cepillado, de 1 x 3". Además, como tope para que no se resbale al amasar, le pondremos un junquillo de 10 mm por delante, en el frente y por debajo.



## 1 CORTAR LA MADERA



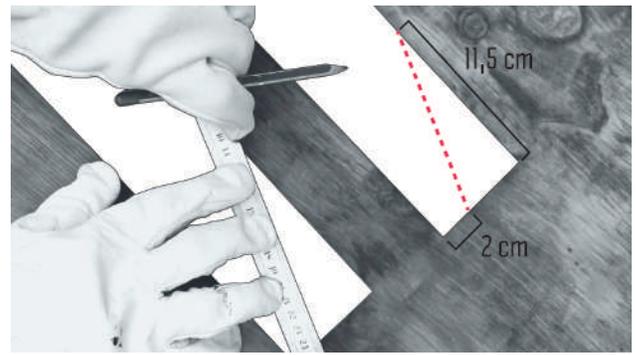
Con la sierra circular o serrucho y asegurando los trozos con la prensa, haz las marcas con el lápiz y la huincha o regla para marcar dónde irán los cortes:

### Consejo

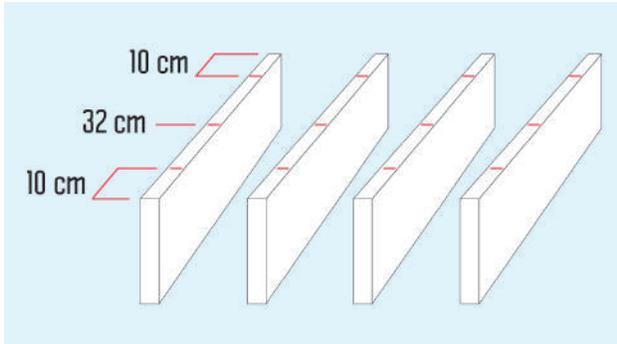
Usa pino cepillado al natural, sin impregnar. No uses planchas de terciado, porque el contrachapado tiene entre sus capas muchos químicos porque el contrachapado tiene entre sus capas muchos químicos y no conviene usarlo en contacto con los alimentos.

- Corta el pino cepillado de 1 x 5" en 4 trozos de 64 cm de largo.
- Dimensiona el pino de 1 x 3" en 2 trozos de 46 cm cada uno (para los laterales) y otro trozo de 60 cm para la trasera.
- Corta el junquillo a los 64 cm con la sierra manual.

- A los laterales les haremos un rebaje en la parte delantera. Para eso, a 11,5 cm desde el borde, trazaremos una línea diagonal que llegue a los 2 cm del alto del lateral, o sea, por encima de la base. Corta con el serrucho o sierra caladora.



## 2 HACER LOS AGUJEROS PARA EL ENTARUGADO



Las tablas de la base deben ir entarugadas. Haz los agujeros y no olvides prensar las tablas para que no se muevan mientras las marcas. Así, quedarán todas iguales y calzarán los agujeros con los tarugos.

- Coloca de canto las tablas todas juntas: marca la posición donde irán los tarugos.
- Haz dos marcas: cada una a 10 cm de los bordes. Luego haz otra marca al centro de la tabla, es decir, a los 32 cm. Usa 3 tarugos de 6 mm por unión.



Otra marca importante que hay que hacer es en la mitad del grosor de la tabla (en el eje del canto), con el fin de que todos los agujeros queden en la misma posición. De lo contrario, el tarugo no entrará.

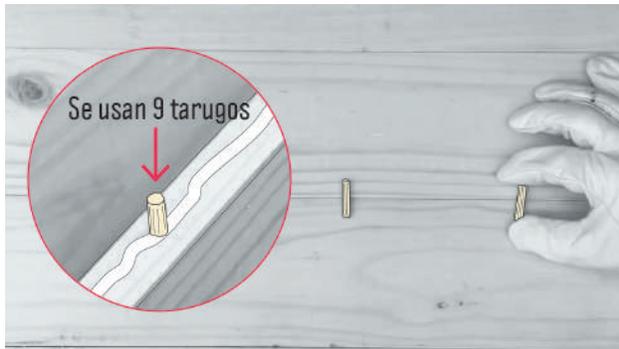
- La profundidad de la perforación tiene que ser la mitad del largo del tarugo. En este caso, este mide 4 cm, por lo que el agujero será de 2 cm.
- Para que el tarugo entre bien, elimina las astillas de los agujeros, usando la lija.
- Recuerda que las 2 tablas del centro tienen que tener agujeros por ambos cantos.

### Consejo

La marca de 2 cm se hace directamente en la broca, colocándole un pedazo de cinta adhesiva. Usa la broca de 6 mm para no pasarte y que el tarugo no se hunda más de lo necesario. De todas maneras, siempre es bueno excederse un poco, un milímetro aprox., para que haya un poco de juego y que el tarugo calce bien.

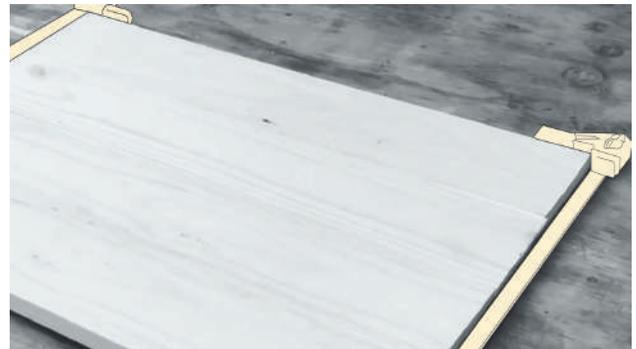


### 3 UNIR LAS TABLAS CON LOS TARUGOS



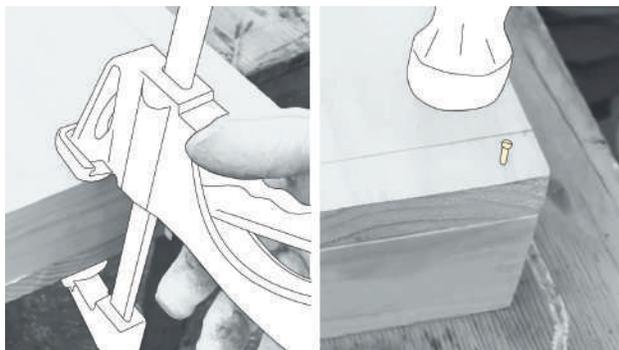
Con todos los agujeros hechos, puedes ahora encolar los tarugos y los cantos de las tablas.

- Vierte cola fría por todo el canto de la tabla.
- Instala los tarugos en cada agujero.
- Con el martillo, golpea suavemente los tarugos para que entren.



- Luego, haz calzar todos los agujeros con sus respectivos tarugos, uniendo de esta forma las 4 tablas.
- Para ayudar a la adherencia, usa la prensa sargento hasta que seque muy bien el pegamento (15 min aprox).

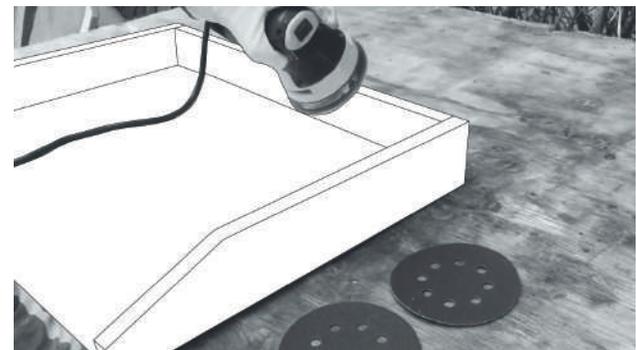
### 4 FIJAR TABLAS LATERALES Y TRASERA



Una vez que la base esté bien pegada y la cola fría bien seca, puedes unir los 2 laterales.

- Encola cada lateral y luego pégalos a la base. Usa la prensa nuevamente para que se adhieran bien.
- Para reforzar la unión, usaremos puntas, que pondrás por debajo. Delimita su posición, haciendo una línea con el lápiz y la regla.
- Clava las puntas con el martillo. Es importante que los laterales queden fijos sobre la base y no por fuera de esta.
- De la misma forma, fija ahora la trasera, echando cola fría por todos sus cantos, prensando y poniendo puntas.
- Por último, repite la misma operación con el junquillo en el borde delantero.

### 5 LIJAR LA MADERA



Este paso es muy importante, ya que, además de redondear los cantos y darle una terminación más prolija a tu tabla, va a eliminar cualquier astillas que pueda haber quedado en los bordes o uniones.

- Usa la lija n°100, primero en la lijadora orbital.
- Cuando termines el paso anterior, usa la lija n°150, para darle un pulido fino.
- No olvides redondear los cantos.
- Con un cepillo, elimina todos los restos de madera y astillas que pueden haber quedado.

## 6 HACER EL PROCESO DE CURADO DE LA TABLA

Antes de usar la tabla, para evitar que salgan hongos y la masa quede con el sabor de la madera, es importante curarla. Usaremos el aceite para cocinar que está en un recipiente, más una brocha o paño.

- Unta el paño o la brocha en el aceite y pásala por toda la tabla, exceptuando la parte de abajo de la base.
- Repite este procedimiento al menos unas 3 veces o hasta que no absorba más aceite.



**Ahora tu tabla está lista para preparar esas masas que se transformarán en ricos alimentos para deleitarte a ti y a tu familia. ¡A disfrutar amasando!**