## Cuiseurs solaires: pour la cuisson des repas et la pasteurisation de l'eau

Principe Utilisation Construction Questions-réponses Diapos Liens 2005 2006



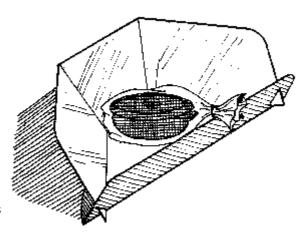
Four solaire boite | Four solaire à panneaux | Recettes | Pasteurisation | Poêle économe en bois

## Le cuiseur solaire à panneaux

Le cuiseur solaire familial pliant n'est ni un four solaire, ni un réflecteur parabolique, mais un astucieux mélange. Son faible coût met la cuisson solaire à la portée d'un plus grand nombre d'utilisateur. Il permet de cuire les aliments et le pain, pasteuriser l'eau et apprendre les bases de l'énergie solaire.

## Construction

Commencer par découper et plier un grand morceau de carton d'environ 1 m  $\times$  1.33 (3'x4') comme indiqué. Les angles et plis indiqués sont les meilleurs, mais de faibles écarts sont sans importance.



Conseil: Pour faire des plis droits dans du carton, commencer par faire une marque le long du trait avec un objet tranchant comme un manche de cuiller, puis plier en s'appuyant sur un angle rectiligne.

Découper les fentes (slot) légèrement trop étroites afin qu'elles retiennent le panneau avant.

Coller du papier d'aluminium sur la face qui se trouvera à l'intérieur lorsque le cuiseur sera monté.

Pour le montage, étaler le panneau, côté brillant au-dessus. Replier les parties avant et arrière et engager les coins dans les fentes de l'avant.

Vous êtes prêt à cuisiner! Placer la nourriture dans un pot de couleur sombre. Mettre ensuite le pot dans un sac en plastique (un sac pour la cuisson au four résistera mieux à la chaleur). Fermer le sac et placer le pot et le sac au centre du cuiseur.

