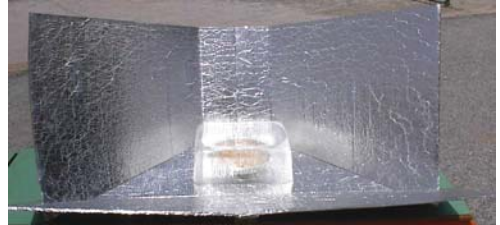


7. Ανοικτός, πτυσσόμενος, ηλιακός φούρνος*



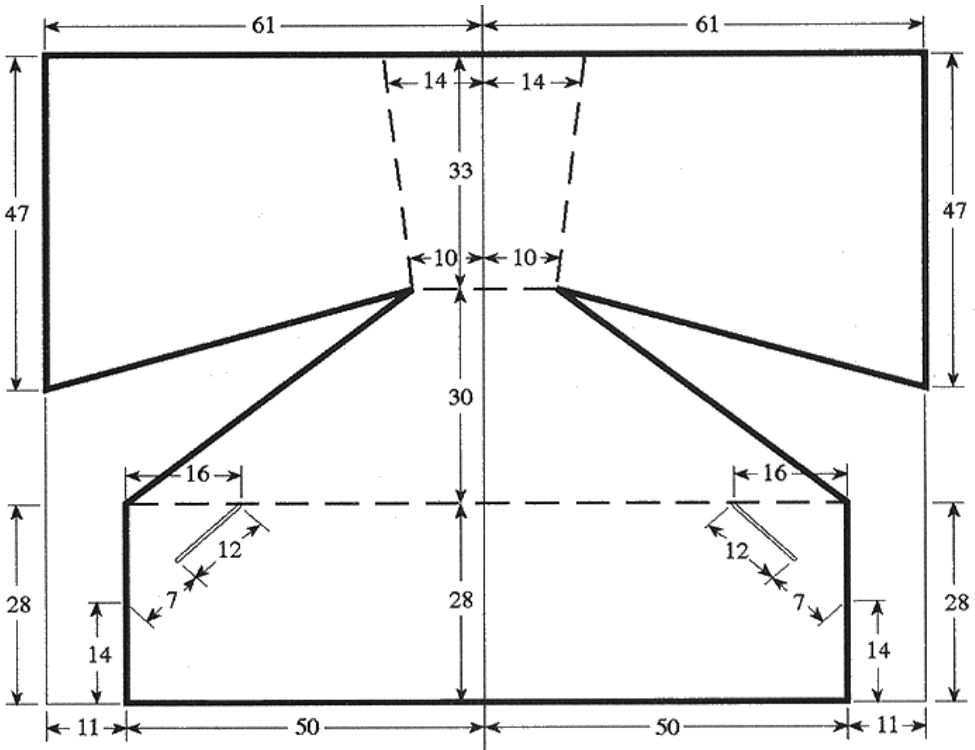
Υλικά που χρειαζόμαστε

- ✓ ένα μεγάλο κομμάτι κυματιστό χαρτόνι από ενισχυμένη χαρτόκουτα
- ✓ αλουμινοχαρτο, αλουμινοταινία
- ✓ άσπρη κόλλα, κολλητική ταινία
- ✓ ψαλίδι, κοπίδι, μεγάλο χάρακα ή μέτρο
- ✓ μαρκαδόρο ή μολύβι



Ας τον φτιάξουμε

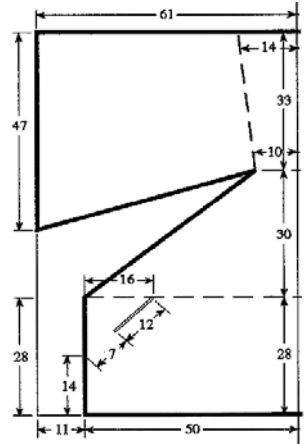
- 1 Θα χρειαστούμε ένα μεγάλο κομμάτι χονδρό χαρτόνι μήκους 122 εκ. και πλάτους 105 εκ., από μία μεγάλη κούτα ψυγείου ή πλυντηρίου (βλ. σχήμα).



* Πηγές: The “Cookit” Foldable Family Panel, *The Solar Cooking Archive*, Διαθέσιμο στο URL: < <http://solarcooking.org/cookit.htm> >.

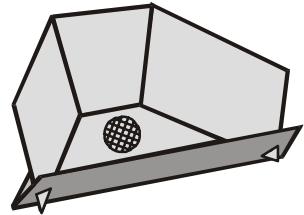
An Easier Way to Build Your Own Solar Cookit, *Solar Cooker Review*, April 2000, σ. 11, Διαθέσιμο στο URL: < <http://solarcooking.org/scrapp00.htm> >.

- 2** Είναι δύσκολο να βρούμε ένα τόσο μεγάλο χαρτόνι. Προτείνουμε, λοιπόν, να φτιάξουμε το σχέδιο του φούρνου σε δύο φάσεις, δηλαδή να σχεδιάσουμε και να κόψουμε το μισό φούρνο πρώτα. Έπειτα, χρησιμοποιώντας το κομμένο χαρτόνι ως πατρόν, να σχεδιάσουμε και να κόψουμε το άλλο μισό του φούρνου. Έτσι, θα χρειαστούμε δύο κομμάτια χαρτόνι 61×105 εκ. και μια λωρίδα 105×5 εκ. για να ενώσουμε τα δύο κομμάτια, χρησιμοποιώντας άσπρη κόλλα. Αν και το σχέδιο δεν έχει ιδιαίτερες δυσκολίες, ζητάμε τη βοήθεια κάποιου μεγαλύτερου, εάν δεν είμαστε εξοικειωμένοι με τέτοια σχέδια.

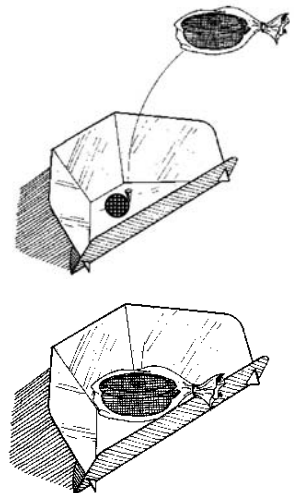


Στη συνέχεια χαράζουμε προσεκτικά το χαρτόνι πάνω στις διακεκομμένες γραμμές του πρώτου σχεδίου, για να μπορούμε να το διπλώσουμε αργότερα με ευκολία και ακρίβεια. Στις δύο γωνίες, αριστερά και δεξιά, χρειάζεται να χαράξουμε από μια στενή σχισμή μήκους 12 εκ., για να σφηνώσουν οι δύο πλάγιοι ανακλαστήρες, όταν θα διπλωθεί ο φούρνος μας.

- 3** Αφήνουμε τα χαρτόνια να στεγνώσουν για λίγο και στη συνέχεια κολλάμε αλουμινόχαρτο σε όλη την επιφάνεια που έχουμε κατασκευάσει. Μετά από λίγο τσακίζουμε το χαρτόνι, εκεί όπου το είχαμε χαράξει νωρίτερα και τοποθετούμε τις άκρες των δύο πλάγιων ανακλαστήρων μέσα στις αντίστοιχες σχισμές. Ο φούρνος μας είναι τώρα έτοιμος και μπορούμε να αρχίσουμε να ψήνουμε το φαγητό μας.



- 4** Βάζουμε το φαγητό μέσα σε μια μαύρη κατσαρόλα και την τοποθετούμε μέσα σε μια πλαστική σακούλα, που χρησιμοποιείται για ψήσιμο πουλερικών στο φούρνο και αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες, μέχρι και 200° Κελσίου. Κλείνουμε τη σακούλα και την τοποθετούμε στο κέντρο της επιφάνειας ψησίματος του φούρνου μας, πάνω σε μια μικρή συρμάτινη σχάρα έτσι, ώστε να ανασηκώνεται η κατσαρόλα από την επιφάνεια ψησίματος του φούρνου μας και να ανακλάται ηλιακή ακτινοβολία πάνω στη βάση της (πρβλ. παραπάνω σχήμα). Ίσως χρειαστεί να ανακατέψουμε το φαγητό μας μετά από 1-1,5 ώρα, ανάλογα με το φαγητό και την ποσότητα νερού που χρησιμοποιούμε, την κατσαρόλα και την ηλιοφάνεια.





Παρατηρήσεις και σχόλια

Ο φούρνος αυτός χρησιμοποιείται πολύ σε χώρες της Αφρικής, όπως η Αιθιοπία και η Κένυα, ιδιαίτερα σε στρατόπεδα προσφύγων, κυρίως λόγω της απλότητας της κατασκευής και του χαμηλού του κόστους (περίπου 3 Ευρώ).

Εκτός από τις μαύρες κατσαρόλες μέσα σε σακούλες ψησίματος για φούρνο μπορείτε, επίσης, να μαγειρέψετε μέσα σε γυάλινα βάζα κατάλληλων μεγεθών, ώστε να υπάρχει η δυνατότητα να τοποθετηθούν το ένα μέσα στο άλλο (βλ. *σχήμα α*). Επίσης, μπορείτε να καλύψετε την κατσαρόλα ή το ταγί σας με ένα διαφανές γυάλινο μπολ κατάλληλου μεγέθους (βλ. *σχήμα β*). Τα μπολ μπορεί να είναι σαλάτας με ημισφαιρικό σχήμα ή ακόμα και κυλινδρικά ή παραλληλεπίπεδα, τα οποία χρησιμοποιούνται για φύλαξη τροφίμων στο ψυγείο. Χρειάζεται, όμως, ψάξιμο για να βρείτε ένα σε κατάλληλο μέγεθος και σχήμα.

Καλό θα είναι να χρησιμοποιείτε πάντοτε μία βάση, πάνω στην οποία θα τοποθετείτε το σκεύος σας, είτε αυτή είναι μια μαύρη πλακουτσωτή πέτρα είτε μια συρμάτινη ή άλλου είδους βάση.

Έτσι, το σκεύος σας θερμαίνεται και από κάτω και έχετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Οι ανοικτοί φούρνοι είναι ιδανικοί για κέικ, πίτες, κουλουράκια και μπισκότα (1-2 ώρες), αλλά τα καταφέρνουν εξίσου καλά και στα μαγειρευτά φαγητά (2-4 ώρες).

Στα παρακάτω σχήματα απεικονίζεται ένας «έξυπνος» ανοικτός φορητός ηλιακός φούρνος, με δύο κομμάτια χαρτόνι καλυμμένα, από τη μια μεριά, με αλουμινόχαρτο (*α* και *β*) και με 3 κινήσεις συναρμολόγησης. Χάνουμε λίγο σε ευστάθεια, ειδικά σε μια μέρα με άνεμο, αλλά κερδίζουμε σε απλότητα, ταχύτητα, ευχρηστία και αποτελεσματικότητα για τα ηλιομαγειρέματά μας. Δοκιμάστε τον !!

