

اجاق خورشیدی ۲

کار با اجاق خورشیدی

آیا برای استفاده از اجاق های خورشیدی نیاز است که اجاق را کاملا رو به خورشید قرار دهیم؟ هنگام کار با اجاق

های خورشیدی جعبه ای که دارای یک بازتاب کننده هستند هر پنج ساعت یکبار نیاز به هم سو سازی اجاق با خورشید است ، اما در دیگر اجاق های خورشیدی هر ده تا سی دقیقه یکبار باید این کار انجام شود تا کانون کاملا در زیر ظرف غذا قرار گیرد .

چه ظرفی بهتر کار می کند؟ ظرف هایی که رنگ مشکی دارند و نور را

جذب می کنند و سطح براق ندارند . هنگام کار با اجاق های خورشیدی بهتر است از ظرف غذایی استفاده کنید که کمی سر آن خالی است . غذا در ظروف فلزی بهتر گرم می شود . این ظروف به انواع رنگها و طرح ها در بازار هر کشوری یافت می شوند که بهتر است سیاه رنگ باشد . ظروف آلومینیمی براق که در کشور های در حال توسعه زیاد است عالی برای این کار هستند ، فقط کافیست آن ها را رنگ مشکی



اجاق خورشیدی که در مقابل درخشش خورشید در حال کار است .



نمایی از این اجاق خورشیدی در زمان کار



این اجاق خورشیدی در حال طبخ برنج ، گوشت ، گوجه و کدو در فصل زمستان است.

بزنید یا دود اندود کنید . البته به این نکته باید توجه داشت که مقدار بسیار زیادی از انرژی خورشید صرف بالا بردن دمای ظرف در این حالت می شود و چون در مدار های جغرافیایی بالا انرژی خورشید کم است بهتر است از ظروف سیاه در این مکان ها استفاده نکنید .

چه دوره ای در سال می توان با اجاق های خورشیدی پخت و پز کرد ؟ در مناطق گرم دنیا و آمریکا برای تمام طول سال می توان با اجاق

های خورشیدی کار کرد ، حتی در شمال کانادا و مناطق مانند آن (به جز فصل سرما که درختها پوشیده از برف است) نیز می توان از اجاق های خورشیدی استفاده کرد

طبخ چه غذایی برای اولین تجربه ی استفاده از اجاق خورشیدی مناسب تر است ؟ برای اولین طبخ کمی برنج تجربه جالبی خواهد بود ،

شما در این تجربه مشاهده خواهید کرد که طبخ با اجاق های خورشیدی بسیار ساده تر از طبخ با اجاق گاز است ، علاوه بر این طبخ برنج هم کار ساده ی است . گوجه کباب و کباب هم می تواند تجربه ی خوبی باشد



نان طبخ شده با اجاق خورشیدی .

دمای اجاق خورشیدی من فقط تا ۱۲۱ درجه سانتی گراد بالا می رود در حالی که در دستور طبخ غذا گفته شده در دمای ۱۷۷ درجه

یا ۲۲۲ درجه ی سانتی گراد طبخ شود ؟ دمای ۱۲۱ درجه برای طبخ هر نوع غذا مناسب است . باز هم یاد آوری می کنیم آب نمی تواند دمایی بیشتر از ۱۰۰ درجه داشته باشد . بنابراین اگر شما غذای آمیخته با آب طبخ می کنید دمای آن نمی تواند از این دما بالا تر رود . کتاب های آشپزی برای کوتاه کردن زمان طبخ یا برشته کردن دماهای بالا را پیشنهاد می کنند.

در اجاق های خورشیدی زمان طبخ فقط کمی طولانی تر می شود که اگر خورشید کاملاً عمود به آن بتابد می تواند در زمانی کاملاً مانند اجاق های گازی غذا را طبخ کند .

اگر هنگام طبخ با اجاق های خورشیدی ، ابرها جلوی خورشید را ببوشانند چه رخ می دهد ؟ اگر شما از اجاق های

جعبه ی خورشیدی استفاده می کنید دوره ی طبخ شما با سرعت ۲۰ دقیقه با حضور خورشید در ساعت پیش می رود . البته شما قبل از استفاده از اجاق های خورشیدی باید به آسمان دقت کافی داشته باشید و اگر در آسمان ابر های تیره ی زیادی وجود داشت بهتر است از اجاق های خورشیدی استفاده نکنید . اگر هوا صاف است می توانید صبح غذا را در اجاق گذاشته و اجاق را رو به خورشید قرار دهید ، در پایان روز که با خانه مراجعه می کنید می توانید مطمئن باشید که غذای شما طبخ شده است .

قرار دادن اجاق در مقابل خورشید : از چند سنگ استفاده کنید تا اجاق را ثابت نگهدارید . اگر تنها از یک سنگ برای نگهداشتن اجاق استفاده کنید حتی با وزیدن باد بسیار آرام اجاق کج می شود .

مراقبتهای ایمنی : در هنگام کار اجاق در اطراف آن باشید و هرگز

به خورشید نگاه نکنید . اجاق را پشت به خورشید حمل کنید و وضعیت ارتفاع و سمت خورشید را چک کنید . به کمک درازای دست خود می توانید ارتفاع خورشید را بدون نگاه کردن به آن پیدا کنید . حالا به دقت اجاق را در مقابل درخشش خورشید قرار دهید .

باد: به دلیل شکل دستگاه اگر در هنگام وزش باد مشاهده کردید که وزن سنگ ها برای نگهداشتن اجاق کافی نیست ، با کمک فشار آوردن به کناره های آن می توانید به آن شکلی آبرودینامیک دهید .

روش طبخ : بخار حاصل از به جوش آمدن غذا ها در صورتی که از دریچه های دستگاه خارج نشود باعث اختلال در کار آن می شود . در صورتی که بخار حاصل به سرعت از دستگاه خارج شود و ظرفی که در آن غذا طبخ می شود به رنگ مشکی باشد ، زمان طبخ به اندازه ی بسیار زیادی کاهش می یابد .

توجه داشته باشید که بهتر است از رنگ و چسب بدون مسمومیت در دستگاه استفاده شود که اگر غذایی در آن طبخ شد باعث مسمومیت نشود .

در هنگام طبخ حیوانات و دانه ها به این موضوع توجه داشته باشید که این مواد منبسط می شوند . شما می توانید بر روی بدنه ی دستگاه دریچه ی ایجاد کنید تا اگر غذایی سر ریز شد از آن دریچه خارج شود . اگر غذا شروع به جوشیدن کرد در آن را به آرامی باز کنید تا کمی از فشار موجود در ظرف کاسته شود . اگر پس از طبخ غذا به علت محکم بودن در ظرف نتوانستید در آن را باز کنید ، به آرامی به دریچه ی هوای آن ضربه وارد کنید تا با خروج بخار از فشار کاسته شود .

Making the slip-in piece

سعی کنید در هر بار استفاده از اجاق مقدار بیشتری دانه ی جو را با آن طبخ کنید ، ابتدا کمی صبر کنید تا غذا به جوش آید سپس مقداری دانه ی جو به آن اضافه کنید . شروع به مهک زدن قدرت اجاق کنید هر بار به غذا های مختلف و در اندازه های مختلف در اجاق غذا قرار دهید . (غذا هایی مانند : جو ، گوجه فرنگی و ...)

لویا : به ازای هر ۱ پیاله لویا ۲,۵ پیاله آب استفاده کنید . اگر در حین آزمایش زمان پخت به درازا کشید باز هم مقداری آب به آن اضافه کنید . لویا چیتی زمان بیشتری برای طبخ نیاز دارد.

جو : اگر قبل از طبخ جو کمی صبر کنید تا آب گرم شود سپس به آن جو را



توجه داشته باشید که بهتر است از رنگ و چسب بدون مسمومیت در دستگاه استفاده شود که اگر غذایی در آن طبخ شد باعث مسمومیت نشود .

در هنگام طبخ حیوانات و دانه ها به این موضوع توجه داشته باشید که این مواد منبسط می شوند . شما می توانید بر روی بدنه ی دستگاه دریچه ی ایجاد کنید تا اگر غذایی سر ریز شد از آن دریچه خارج شود . اگر غذا شروع به جوشیدن کرد در آن را به آرامی باز کنید تا کمی از فشار موجود در ظرف کاسته شود . اگر پس از طبخ غذا به علت محکم بودن در ظرف نتوانستید در آن را باز کنید ، به آرامی به دریچه ی هوای آن ضربه وارد کنید تا با خروج بخار از فشار کاسته شود .





اضافه کنید . از نسبت دو به یک برای میزان آب و جو استفاده کنید . اگر جو را از همان ابتدای کار در آب سرد قرار دهید ، جو طبخ می شود اما زمان درست شدن آن بسیار طولانی تر خواهد شد .

سبزیجات : این مواد در زمانی کوتاهتر نسبت به لوبیا طبخ می شوند و در هنگام طبخ نیازی به آب ندارند . حتی در زمان طبخ این مواد می توانید به آن ها حبوبات و جو اضافه کنید . گوجه بسیار زیبا و با پوستی درخشان طبخ خواهد شد . کدو های زمستانی فقط پوستشان طبخ می شود و درونشان کامل درست نمی شود . دانه ها در ظرفی که قادر به نگهداری بخار در خودش باشد بهتر درست می شوند .

نان : نان در ظرف مشکی بهتر درست می شود . خمیر را آماده کنید و کمی سطح آن را چرب کنید ، حالا آن را در اجاق قرار دهید . نان کمی پف خواهد کرد و شاید کمی سخت از ظرف خارج شود ، با کمی ضربه زدن به آن می توانید آن را از ظرفش خارج کنید .

پیتزا و کلوچه : این مواد بسیار سریع آماده می شوند .

دیگر مواد : دارچین ، ماکارانی ، کیک ، دانه های انواع مواد ، نان ، کلوچه و هر چیزی که فکرس را می کنید امتحان کنید .

زمانی که غذا طبخ شد می توانید شیشه ی که در مراحل ساخت آن را تهیه کرده بودیم را بر روی اجاق قرار دهید تا غذا برای مدتی گرم باقی بماند .



والحمد لله رب العالمین