

اجاق خورشیدی 7

ساخت اجاق خورشیدی (مخروطی)

ساختن اجاق خورشیدی مخروطی با سایبان خودرو

مدت طولانی بود که به دنبال اجاق خورشیدی ساده ی می گشتم و تصمیم داشتم آن را در نشست علمی منطقه ی سکونت در جنوب مکزیک معرفی کنم؛ سر انجام پس از مدتی به طراحی بسیار جالب و ساده ی دست یافتم که در این نوشته روش ساخت آن را به شما آموزش می دهم .

می توان به کمک سایبان های آینه ای شیشه ی جلوی خودرو ، اجاق خورشیدی بسیار ساده و در عین حال قدرتمند ساخت که بسیار سبک هم هست . برای ساخت این اجاق خورشیدی تنها به میزان کمی دوزندگی نیاز است که آن هم وقت گیر و پیچیده نیست .

وسایل مورد نیاز :

- یک سایبان
- آینه ای شیشه ی جلوی خودرو؛
- یک تکه سیم فلزی بدون روکش؛
- ۱۲ سانتی متر چسب پارچه ای؛
- ظرف سیاه رنگ برای طبخ غذا؛
- یک سطل پلاستیکی؛
- کیسه ی پلاستیکی مخصوص فر .



مراحل ساخت :

۱. سایبان را باز کنید و آن را طوری بر روی زمین قرار دهید که سطح غیر آینه ای آن رو به شما (بالا) باشد ؛ **تصویر بالا**
۲. چسب پارچه ای را به چهار بخش ۳ سانتی متری با قیچی تقسیم کنید ؛
۳. دو قسمت از چسب ها را سمت چپ سایبان قرار دهید و آنها را زیر آن بدوزید - **به شکل روبرو دقت کنید <<** دو قسمت دیگر را با الگو قرار دادن دو قسمت قبلی ، سمت راست سایبان قرار دهید اما آنها را زیر سایبان بدوزید - **به شکل روبرو دقت کنید <<** توجه کنید که چسب ها لبه ی سایبان دوخته شده اند و چسب های سمت چپ رو و سمت راستی ها زیر دوخته شده اند ؛
۴. با توجه به شکل؛ چسب ها را به هم بچسبانید و اجاق را روی دهانه ی سطل پلاستیکی قرار





دهید؛

۵. غذا را برای طبخ درون ظرف سیاه رنگ بریزید و آن را درون کیسه ی پلاستیکی مخصوص فر قرار دهید سپس آن را وسط اجاق قرار دهید

- به شکل روبرو توجه کنید <

به کمک سطل می توانید با توجه به ارتفاع خورشید موقعیت اجاق را تغییر دهید و آن را رو به خورشید تنظیم کنید .

امتیازات این نوع اجاق

در تجربه به من ثابت شده است که:

* این اجاق خورشیدی را به راحتی می توان ساخت
* هزینه ی آن بسیار کم است.

و در مقایسه با سایر اجاق های خورشیدی دمای بالاتری دارد - ۳۵۰ F -

* زمان مورد نیاز برای طبخ گوشت در این اجاق خورشیدی با اجاق گاز برابر است

* البته سایر مواد غذایی هم به راحتی در این اجاق آماده می شوند - سبزیجات ، خوراک گوشت و ...

* لوازم مورد نیاز برای ساخت اجاق هم همه جا موجود است و با قیمت مناسب به مشتریان عرضه می شود .

نکته:

در مناطق با آب و هوای بادی به کمک سیم فلزی که از یک سوی اجاق وارد شده و از سوی دیگر آن خارج شده اجاق را محکم کنید

- به شکل روبرو توجه کنید <

والحمد لله رب العالمین