

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 ؛
- 12 سانتی متر چسب پارچه ای ؛
- ظرف سیاه رنگ برای طبخ غذا ؛
- یک سطل پلاستیکی ؛
- کیسه ی پلاستیکی مخصوص فر .

مراحل ساخت :

1. سایبان را باز کنید و آن را طوری بر روی زمین قرار دهید که سطح غیر آینه ای آن رو به شما (بالا) باشد ؛



2. چسب پارچه ای را به چهار بخش 3 سانتی متری با قیچی تقسیم کنید ؛

3. دو قسمت از چسب ها را سمت چپ سایبان قرار دهید و آنها را زیر آن بدوزید - به شکل زیر 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 زیر 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 ؛



4. با توجه به شکل چسب ها را به هم بچسبانید و اجاق را روی دهانه ی سطل پلاستیکی قرار دهید ؛

5. 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 زیر 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 .



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 زیر توجه کنید -



در تجربه به من ثابت شده است که این اجاق خورشیدی را به راحتی می توان ساخت و هزینه ی آن بسیار کم است و در مقایسه با سایر اجاق های خورشیدی دمای بالاتری دارد - F 350 - و زمان مورد نیاز برای طبخ گوشت در این اجاق خورشیدی با اجاق گاز برابر است و 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 .

مترجم : پدram اصفهانی

email: PESFAHANI@AOL.COM

برای مطالعه ی بیشتر درباره ی اجاق های خورشیدی می توانید به سایت اجاق های خورشیدی مراجعه فرمایید .