contact@ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org/adherer

#easy #mild #preservation

Build Your Own Solar Dryer

Structure : Paths to Follow

Difficulté : moyen



Since time immemorial, humans have preserved food in various ways: smoked, salted, lacto-fermented, canned, dried, and so on.

Solar drying is an easy-to-implement and highly effective method for preserving food and herbs. It is a gentle drying process that follows the sun’s rhythm. Drying allows you to preserve surplus garden crops or the bounty of your foraging trips year-round. By rehydrating these foods, you can enjoy products that have retained their flavors and nutritional value throughout the year.

This means you can eat wild strawberries in winter, make dandelion jam in the fall, or take dried meat on a hike.

To build our dryer, we researched various solar drying methods. Based on a dryer system designed by David Mercereau, using plans and 3D models from Le Creativiste, we developed a prototype suited to our nomadic lifestyle: compact and collapsible.

Outillage et Fournitures

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

De?tail des e?le?ments constituant le se?choir solaire

Dans cette notice, Nous vous pre?sentons un se?choir compact et de?montable. Les cotes sont donne?es a? titre d'indication. En fonction de vos besoins, de l'implantation du se?choir ou du volume de?sire?, vous pourrez faire e?voluer les plans.

Il existe diffe?rents mode?les de se?choir solaire mais le principe de fonctionne- ment est toujours le me?me : l'air frais entre dans un capteur thermique ou? il est chauffe? par effet de serre entre une vitre et un support noir. L'air chauffe? arrive dans le compartiment de se?chage isole? et traverse toutes les claies de se?chage pour e?tre extrait par une ae?ration.

Pour un se?chage ide?al, la tempe?rature doit e?tre comprise entre 35°C et 45°C et l'air dans la chambre de se?chage doit e?tre sec : en se?chant, tout corps de?- gage de l'humidite?, d'ou? l'importance de la ventilation qui assure un compar- timent de se?chage sec. Une mauvaise ventilation alte?rera le se?chage, et des tempe?ratures trop hautes de?truiront les aro?mes et qualite?s nutritionnelles des denre?es se?che?es.

Liens

https://cheminsdefaire.fr/sechoir-solaire/

Galerie d'images

contact@ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org/adherer

