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

#conservación #fácil #suave

Cómo fabricar un secador solar

Structure : Caminos de Faire

Difficulté : moyen



Desde siempre, el ser humano ha conservado los alimentos de diversas formas: ahumados, salados, lactofermentados, en conserva, secos, etc.

El secado solar es un proceso fácil de llevar a cabo y muy eficaz para conservar alimentos y plantas aromáticas.
Se trata de un secado suave, al ritmo del sol. El secado permite conservar en todas las estaciones los excedentes de los cultivos hortícolas o el botín de las recolecciones. Al rehidratar los alimentos, podrás disfrutar durante todo el año de productos que han conservado

sus aromas y sus cualidades nutricionales.

Así, será posible comer fresas silvestres en invierno, preparar mermelada de diente de león en otoño o llevarse carne seca de excursión.

Para construir nuestro secador, nos informamos sobre diferentes procesos de secado solar. Partiendo de un sistema de secado creado por David Mercereau, según los planos y el modelo 3D de Creativiste, trabajamos en un prototipo adaptado a nuestra vida nómada: compacto y desmontable.

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

