

#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

### Détail des éléments constituant le sèche-soleil

Dans cette notice, Nous vous présentons un sèche-soleil compact et démontable. Les cotes sont données à titre d'indication. En fonction de vos besoins, de l'implantation du sèche-soleil ou du volume de séchage, vous pourrez faire évoluer les plans.

Il existe différents modèles de sèche-soleil mais le principe de fonctionnement est toujours le même : l'air frais entre dans un capteur thermique où il est chauffé par effet de serre entre une vitre et un support noir. L'air chauffé arrive dans le compartiment de séchage isolé et traverse toutes les claies de séchage pour être extrait par une aspiration.

Pour un séchage idéal, la température doit être comprise entre 35°C et 45°C et l'air dans la chambre de séchage doit être sec : en séchant, tout corps séché de l'humidité, d'où l'importance de la ventilation qui assure un compartiment de séchage sec. Une mauvaise ventilation altèrera le séchage, et des températures trop hautes détruiront les arômes et qualités nutritionnelles des denrées séchées.

## Liens

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

## Galerie d'images

