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

#conservation #doux #facile #réhydratation #séchage

Fabriquer son séchoir solaire

Structure : Chemins de Faire

Difficulté : moyen

Alimentation Associations Energie propre

France

Depuis toujours, l'homme a conserve? ses aliments sous diffe?rentes formes : fume?, sale?, lacto-fermente?, en conserve, se?che? etc...

Le se?chage solaire est un proce?de? facile a? mettre en œuvre et tre?s efficace pour conserver les aliments et les plantes aromatiques.
C'est un se?chage doux, au rythme du soleil. Le se?chage permet de conser- ver en toutes saisons les exce?dents des cultures potage?res ou le butin des cueillettes. En re?hydratant les denre?es, vous pourrez profiter tout au long de l'anne?e de produits qui ont conserve? leurs aro?mes et leurs qualite?s nutrition- nelles.

Il sera donc possible de manger des fraises des bois en hiver, de pre?parer de la confiture de pissenlits a? l'automne ou d'emporter de la viande se?che?e en randonne?e.

Pour construire notre se?choir, nous nous sommes renseigne?s sur diffe?rents proce?de?s de se?chages solaires. Sur la base d'un syste?me de se?choir re?alise? par David Mercereau, d'apre?s les plans et la 3D du Creativiste, nous avons tra- vaille? sur un prototype adapte? a? notre vie nomade : compacte et de?montable.

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