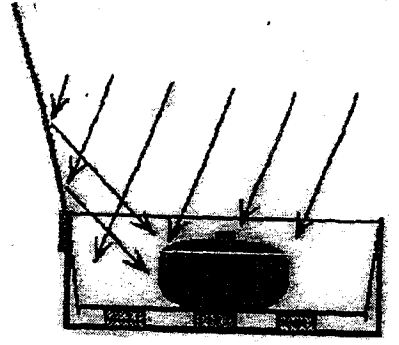


சூரிய ஒளியில் சமைக்க உதவும் பெட்டி நீங்களே சுலபமாக சோலார் பாக்ஸ் (Solar Box) செய்யுங்கள்.



ஒரு வருடத்தில் 200 நாட்களுக்கு மேல் (மார்ச் முதல் ஆகஸ்ட் வரை) தேவையான அளவு சூரியனிடமிருந்து வெப்பம் கிடைக்கிறது. இதை கீழ்க்கண்ட முறைகளைக் கொண்டு நம்முடைய தேவையை நிறைவேற்றலாம்.

1. சூரிய ஒளி பிரதிபலிக்கப்படவேண்டும். அதற்கு பளபளப்பான ஃபாயிலை (aluminium foil) உபயோகிக்கலாம்.
2. கறப்புநிறப் பொருட்கள் வெப்பத்தை கிரகிக்கும். எனவே அலுமினியப் பாத்திரங்களின் வெளிப்புறமாக கறப்பு பெயிண்ட் அடிக்கலாம்.
3. ஊடுருவிப் பாயும் வெப்பம் அடைய வேண்டும். அதற்கு அட்கைப் பெட்டியை வெறும் கண்ணாடியைக் கொண்டு ஓடலாம்.

சோலார் பாக்ஸ் செய்முறை : ஒரு பெரிய அட்கைப் பெட்டியை எடுத்துக் கொள்ளவும். அதனை கிட்டத்தட்ட (நீளம் X அகலம் X உயரம்) 30" X 20" X 10" இருந்தால் எடுத்துவைக்க வசதியாக இருக்கும். அந்தப் பெரிய பெட்டியின் உள்ளே நுழைகிறார்போல ஆனால் சுமார் 2" இடைவெளி உள்ளது போன்ற மற்றொரு சிறிய பெட்டியையும் எடுத்துக்கொள்ளவும்.

பெரிய பெட்டியின் உட்புறம் நாலா பக்கங்களிலும் மற்றும் சூரிய ஒளியை நேராகப் பிரதிபலிக்கும் வகையில் மேலுள்ள அட்கைப் பகுதியிலும் அலுமினிய ஃபாயிலை சுருக்கமில்லாமல் ஒட்டவும்.

இரண்டு அட்கைப் பெட்டிகளுக்கு நடுவேயுள்ள சிறிய இடைவெளியில், ஏதாவது பழுது போய்விட்டிருக்கிற துண்டு துண்டாகக் கிழித்து சிறுசிறு உருண்டைகளாகச் சுருட்டி மெதுவாக அழுத்தி நிரப்பிவிடவும். போயர் இல்லாவிடில் சுத்தமான வைக்கோல் இருந்தால் அதைக் கொண்டு பக்குவமாக அடைக்கலாம். மேல்வரை நிரப்பியவுடன் போயரினால் ஒட்டி ஓடி விடவும்.

சிறிய பெட்டியின் அடிப்பகுதியில் சிறிய அட்கைத் துண்டுகள் சிலவற்றைப் போட்டு அதன் மீது கறப்பு பெயிண்ட் அடிக்கப்பட்ட தகர வலிடை வைக்கவும்.

கண்ணாடியைச் சுற்றிலும் விளிம்புடன் சுவைய ஓடி மாதிரி ஏதாவது அட்கைத் துண்டுகளைக் கொண்டு ஒட்டியும் செய்துகொள்ளவும்.

காலையில் நல்ல சூரிய வெளிச்சத்தைப் பார்த்தவுடனே (உதாரணமாக ஏழுமணிக்கு) வெளிப்புறம் கறப்புநிறமடித்த அலுமினியப் பாத்திரங்களில் சமைக்க வேண்டிய (அரிசி/பருப்பு) அல்லது குடிநீர் கொண்டு அட்கைப் பெட்டியின் உள்ளே வைக்கவும். கண்ணாடி கொண்டு ஓடிவிடவும்.

மேற்புற அட்கையே சூரியனை நோக்கிச் சற்றே சாய்வான நிலையில் ஒளியைப் பிரதிபலிக்கிறார்போல் வைத்து ஏதாவது சாதாரணக் கழிகளைக் கொண்டு காற்றில் அதிகமாக அசையாமல் இருக்கும்படி கட்டிவிடவும். நல்ல சூரிய வெளிச்சத்தில் நிதானமாக உள்ளே வைத்திருக்கும் பொருட்கள் மத்தியானத்திற்குள் வெந்து விடும்.

முக்கிய குறிப்பு : தேவையில்லாமல் கண்ணாடி ஓடியைத் திறக்கக் கூடாது. ஏனெனில் உள்ளே அட்கையும் வெப்பம் வெளியேறிவிடும். எதுவும் அடிபடிக்காது. ஆகவே துழாவ வேண்டிய அவசியமில்லை.

பொருட்களின் அளவு :

அரிசி/பருப்பு இவைகள் பொருள் ஒரு பங்கு என்றால் அதற்கு நீர் இரண்டு பங்கு. அதாவது ஒரு டம்ளர் அரிசி போட்டால் 2 டம்ளர் நீர் சேர்க்கவும். பருப்புக்கும் அவ்வாறே.

காய்கறிகளைப் பிளாஸ்டிக் கவரில் போட்டு கயிற்றினால் கட்டி உள்ளே படுக்கை வாட்டில் வைத்துவிடவும். கிழங்குகளையும் அதைப்போல் வைக்கவும். காய்கறிகளில் அடங்கியுள்ள நீரிலேயே அவை வெந்துவிடும்.

கவனிக்க : இந்த சோலார் பாக்ஸை உபயோகிக்க ஆரம்பித்து நாட்கள் செல்லச் செல்ல சொந்த அனுபவத்தினால்தான் எத்தகைய வெயிலடித்தால், எவ்வளவு பொருட்கள், எத்தனை நேரத்தில் வெந்துவிடும் என்று தெரிய வருவதால் நீங்கள் இவற்றையெல்லாம் நன்கு கவனிக்கவேண்டும்.

மேலும் விவரங்களுக்கு அணுகவும்:

சூரல் டெவலப்மெண்ட் டிரஸ்ட்,
5/894, தாமரைக்குளம் (வில்லேஜ் & போஸ்ட்)
(வாழி) எரும்பி, திருவள்ளூர் மாவட்டம் - 631302.

நன்றி : www.solarcooking.org.

Box to cook in Sunlight

You can make a solar box on your own

We get sufficient heat from sunlight for more than 200 days (March to August). We can utilize this to fulfill our need adapting the following methods.

1. Sunlight must be reflected; We can use aluminium foil for this.
2. Black bodies absorb heat. Hence we can paint the outside of aluminium vessels.
3. The penetrating heat must be trapped. We can close the cardboard box with plain glass.

Method of making Solar box: Take a big cardboard box. If the size of it is nearly 30"x 20"x 10" (l x b x h) it will be convenient to carry it around. Take another smaller box which will enter inside the big box but there should be 2" gap all around.

Paste the aluminium foil without any folds or creases all around inside of the big box and also on the part of the cardboard, which will reflect the sunlight. (Missed sentence: The same way all around the inner box (on both sides and the bottom also paste the foil.)

In the gap between the two boxes fill up with some pieces of newspaper which were torn and rolled into small ball like things. If you do not have paper we can use fresh and clean straw also. After you fill it to the top paste with some paper and close it.

Spread some discarded cardboard pieces on the bottom of the inner box and keep the black painted tin sheet on top of them.

Ready up a closure like structure by sticking around the glass some cardboard pieces.

When you see bright sunshine in the morning (for example around 7 am) keep inside the cardboard box black painted aluminium vessels filled with rice and lentil for cooking or heating water for drinking purposes. Close it with the glass top.

Tie with some sticks the reflecting surface at a slightly tilted angle so as to reflect the sunlight and also not swing too much in the blowing air. When there is good sunlight the products that are kept inside will get cooked slowly before afternoon.

Important Point: Glass enclosure should not be opened without any reason because the trapped heat inside will escape. Nothing will get sticky and hence there is no need to stir also.

Measurements for ingredients: If rice and lentil is one part means water for the same is twice of that. That is if you put one tumbler rice add two tumblers of water. The same way for lentil also.

Keep the vegetables horizontally in a plastic cover after tying with a rope. Keep the tubers also the same way. They will get cooked with the water contained in them.

Note: Only after you start using the solar box and as the days go by you will understand from your own experience how much quantity will get cooked in how much time and how it depends on the available sunlight etc., it is very important that you keenly observe all these.

For more information contact:

Rural Development Trust
5/894, Thamaraiikulam (village & post)
Via Erumbi, Tiruvallur District.
631302

Courtesy: www.solarcooking.org