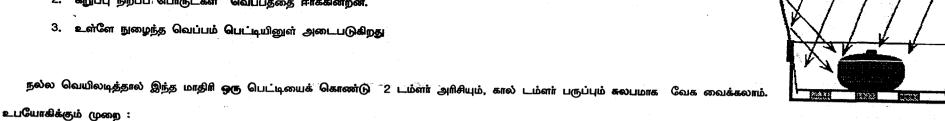
சோலார் பாக்ஸ் குக்கர் (SOLAR BOX COOKER)

இது வேலை செய்வதில் மூன்று முக்கிய அம்சங்கள் உள்ளன.

- 1. பளபளப்பான பொருடகளில் பட்டு ஒளி பிரதிபளிக்கிறது.
- 2. கறுப்பு நிறப்ப பொருட்கள் வெப்பத்தை ஈர்க்கின்றன.



அ^{ரிசி}யையும் பருப்பையும் முத**லில்** நன்றாக கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும். இவைகளைத் தனித்தனியே **கறுப்**பு நிறப் பாத்திரங்களில் போட்டு சுமார் ஒரு பங்குக்கு

இரண்டு பங்கு என்ற அளவில் (1:2) நீர் சேர்க்கவும், உதாரணமாக ஒரு டம்ளர் அரிசி போட்டால் 1½ - 2 டம்ளர் நீர் விடவும். பருப்புக்கும் அவ்வாறே.

சோலார் பாக்சை சூரிய ஒளி பி**ரதி**பலிப்பது போல வைத்து, கறுப்புநிறப்பாத்திரங்களை அதனுள்ளே வைத்து, கண்ணாடியினால் மூடிவிடவும். காலையில் குரிய ஒளியைப் பார்த்தவுடன் இதைத் த**யார்** செய்து வைத்து விட்டால் மத்தியானத்திற்குள் அரிசியும், பருப்பும் **நன்றாக** வெந்து விடும்.

இதுபோலவே குடிதனத்னீரை சுத்தமான கறுப்பு நிற பாத்திரச் நில் வைத்தால் சிலமணி நேரங்களில் மிக நன்றாக குடேறி சிறு சிறு நிர்க்குமிழ்கள் தோன்ற ஆரம்பிக்கும். அச்சமயம் அதை எடுத்து தானாகவே அறவிட்டு கைபடாமல் உபயோகிக்கவும்.

முக்கிய குறிப்பு : கண்ணாடி மூடியைத் தேவையின்றி திறக்கக்கூடாது. ஏனெனில் உள்ளே அடைபடும் வெப்பம் வெளியேறிவிடும், நீங்கள் எதையும் துழாவ வேண்டியது இல்லை. பாத்திரத்திலும் அடிப்பிடிக்காது. உள்ளே வைத்த பொருட்கள் நிதானமாக வெந்து விடும்.

மேலும் விபரங்களுக்கு அணுகவும் :

ரூரல் டெவலெப்மெண்ட் ட்ரஸ்ட்

5/894, தாமரைக்குளம் (வில்லேஜ் & போஸ்ட்)

(வழி) எரும்பி, திருவள்ளூர் மாவட்டம் - 631 302.

Courtesy: www.solarcooking.org

Solar Box Cooker

We get heat from solar energy for more than 200 days (from March to August). Using that we can cook easily rice and lentil for two persons. Sufficient quantity of drinking water can also be heated up.

There are three important features in the functioning of this.

- 1. Light is reflected when it strikes on bright surfaces.
- 2. Black colored products absorb heat.
- 3. The penetrated heat is trapped inside the box.

When there is abundant sunshine we can cook two tumblers of rice and quarter tumbler of lentil using this box.

Method of using:

First thoroughly wash rice and lentil. Keep them separately in the black painted utensils and add water in the proportion of 1:2. For example if you put one tumbler of rice add two tumblers of water; for lentil also the same way.

Keep the solar box so that it reflects the sunlight and after keeping the black painted vessels inside it close with the glass enclosure. If you keep this ready as soon as you see the sunlight in the morning by afternoon the rice and lentil will get cooked thoroughly. The same way if you keep drinking water in a clean black painted vessel within few hours the water will get heated well and small air bubbles will start appearing. At that time remove the vessel from the box, allow it cool down on its own, and use that water without touching the water with bare hands.

Important Point: Never open the glass enclosure without any reason because the trapped heat will escape. You need not stir anything. Nothing will stick in the vessel. Whatever things you keep inside will get cooked slowly.

For more information contact:

Rural Development Trust 5/894, Thamaraikkulam (Village & Post) (Via) Erumbi, Tiruvallur District – 631 302

Courtesy: www.solarcooking.org