

Forno Solar

Cozinhar ao Sol

SABIA QUE?

É possível cozinhar apenas com a energia do Sol?

Os alimentos cozidos (legumes, ovos, carne) com recurso a esta tecnologia simples são mais saborosos porque não necessitam de água para os cozinhar.

Pode cozinhar uma refeição em menos de duas horas apenas com recurso à energia solar disponível nos dias de céu limpo ou pouco nublado e que não necessita de vigiar o cozinhado porque não corre o risco de os alimentos se queimarem.

O emprego do fogão solar como uma alternativa energética na confecção dos alimentos é actualmente uma alternativa ecologicamente importante e correcta: cerca de dois terços da população mundial dependem diariamente de lenha para satisfação de suas necessidades energéticas direccionadas para a utilização domiciliar (confecção de alimentos e aquecimento), o que representa nos dias actuais um desmatamento anual das florestas tropicais da ordem de 20.000 a 25.000 Km².

Um dos primeiros fornos solares de que há referência é o modelo criado por um naturalista suíço chamado Horace de Saussure, em 1767, que conseguiu cozinhar frutos, atingindo uma temperatura de cerca de 90°C. O Português Padre Himalaya apresentou em 1904 um forno solar por si inventado que atingia 3500°C!

Cozinhar com um forno solar é fácil e seguro, para além de ser mais saudável ...

Veja como construir um forno solar, [AQUI](#)

A anterior informação foi retirada do website da Associação dos Amigos do Mindelo [link].

Para uma listagem completa de planos de construção consulte o site solarcooking.org