



FORMATION

Formateur :
Philippe GROS

Public concerné :
Tout public

Durée :
2 jours

Type de formation:
pratique

Objectifs :
Permettre à chacun même non bricoleur de fabriquer et de repartir à l'issue du stage avec son propre appareil, prêt à fonctionner.

Date:

Voir sur le site
apte-asso.org
page formation

À Merindol(84)

Auto construction d'un cuiseur-stérilisateur alimentaire solaire...

Programme



Présentation du gisement solaire dans notre région (44° latitude nord)

Comprendre le principe de la cuisine solaire avec un four boîte.

Utilisation du cuiseur pour la stérilisation de bocaux.

Apprécier l'impact de ces appareils sur l'environnement.

Réaliser le montage et la finition d'un appareil pour 3 à 4 personnes : Coller et clouer la carcasse en bois. Plier et mettre en place la cuve interne en aluminium. Isoler avec du papier froissé. Mettre en place les poignées et crochets.

INTÉRÊT : Cuisez sans surveillance en une demie journée un plat pour quatre personnes de façon saine (cuisson à basse température respectant mieux les aliments sans énergies polluantes)