

دستور العمل استفاده از

دیگ آفتابی



دیگ آفتابی

دیگ آفتابی یک تکنولوژی نوین است که می‌تواند در حل مشکل کمبود انرژی برای آشپزی کمک کند و از محیط زیست حفاظت نماید، به ویژه در روستاهای دورافتاده. با استفاده از دیگ‌های آفتابی، می‌توانیم از قطع درختان و جنگلات و کندن بوته‌ها برای تهیه سوخت جلوگیری کنیم.

دو نوع اصلی دیگ آفتابی وجود دارد:

- دیگ آفتابی کاسه‌ای (پارابلیک)
- دیگ آفتابی جعبه‌ای

دیگ آفتابی کاسه‌ای

دیگ آفتابی کاسه‌ای دارای طراحی ویژه‌ای است که نور خورشید را بازتاب می‌دهد. این نوع دیگ نسبت به نوع جعبه‌ای مؤثرتر است. حرارت در این دیگ معمولاً بین ۸۲ درجه تا ۱۳۵ درجه سانتی‌گراد می‌رسد. این دیگ دارای سطح‌های شیشه‌ای بازتابنده است که تا ۹۰٪ نور خورشید را منعکس می‌کند. وقتی دیگ در مرکز آن گذاشته شود، می‌تواند غذا را گرم، بپزد و حتی نان بپزد. این نوع دیگ برای روزهای آفتابی بهترین است. مدت زمان پخت به نوع غذا بستگی دارد، اما معمولاً این نوع دیگ آفتابی می‌تواند غذا را در ۳۰ دقیقه تا یک ساعت تنها با استفاده از نور خورشید به خوبی بپزد. بهتر است از دیگ سیاه رنگ برای آشپزی استفاده شود، زیرا رنگ سیاه گرمای بیشتری جذب می‌کند.



شکل ۱: تصاویر دیگ‌های آفتابی کاسه‌ای را نشان می‌دهد.



شکل ۲: بخش‌های اصلی دیگ آفتابی در بالا نشان داده شده است.

اجزای دیگ آفتابی:

1. بازتابنده (سطح منعکس کننده نور خورشید): بازتابنده نور خورشید را به یک نقطه به نام «کانون» منعکس می کند. این همان جایی است که دیگ برای پخت گذاشته می شود.
2. محل دیگ: جایی که دیگ برای پخت قرار داده می شود.
3. پایه / ایستگاه: منعکس کننده را در زاویه درست نسبت به خورشید نگه می دارد.
4. تنظیم کننده زاویه: ابزاری است که زاویه دیگ آفتابی را تنظیم می کند تا نور خورشید به بهترین شکل ممکن روی نقطه کانون تابیده شود.

فواید استفاده از دیگ آفتابی:

1. در هزینه های آشپزی صرفه جویی می کند.
2. نیاز به مراقبت و نگهداری کمی دارد.
3. هنگام پخت غذا می توانید به کارهای دیگر برسید.
4. دود تولید نمی کند، پس به چشم ها و شش ها آسیب نمی رساند؛ برای کسانی که مشکلات تنفسی دارند مفید است.
5. دیگ های آفتابی انواع مختلف دارند، قابل حمل اند و می توان آن ها را با شرایط مختلف تطبیق داد.
6. به کاهش قطع درختان کمک می کند.
7. برای محیط زیست مفید است.
8. آلودگی هوا ناشی از دود و استفاده از سوخت های فسیلی را کاهش می دهد.

نحوه استفاده از دیگ آفتابی:

1. دیگ آفتابی را جایی قرار دهید که نور خورشید به خوبی به آن بتابد.
2. آن را طوری تنظیم کنید که تمام نور خورشید روی نقطه مرکزی (کانون) متمرکز شود.
3. هنگام گذاشتن دیگ در داخل دیگ آفتابی، مطمئن شوید نور خورشید به خوبی به آن می تابد.
4. به خاطر حرکت خورشید، هر ۱۵ دقیقه زاویه دیگ آفتابی را تنظیم کنید.

مراقبت و نگهداری:

1. از دیگ آفتابی به خوبی مراقبت کنید.
2. آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
3. قبل از استفاده شیشه را تمیز کنید.
4. برای تمیز کردن شیشه از مواد آسیب رسان مانند پترول یا مواد مشابه استفاده نکنید.
5. از پارچه نرم برای تمیز کردن شیشه استفاده کنید تا خش نیفتد.
6. دیگ آفتابی را از باران و برف محافظت کنید.

جدول زمان پخت برای دیگ آفتابی کاسه‌ای:

شماره	غذا	مقدار (کیلوگرم)	مدت زمان پخت
۱	برنج	۲ کیلوگرم	۴۵ دقیقه
۲	تخم مرغ	۵ عدد	۱۰ دقیقه
۳	زردک	۱ کیلوگرم	۴۰ دقیقه
۴	کچالو	۱ کیلوگرم	۳۰ دقیقه
۵	گوشت مرغ	۵.۱ کیلوگرم	۱ ساعت و ۲۰ دقیقه
۶	گوشت گوسفند	۱ کیلوگرم	۱ ساعت و ۴۰ دقیقه

توجه: زمان‌های فوق برای دیگ‌های سیاه رنگ کاربرد دارد.

نتیجه‌گیری:

دیگ آفتابی دود تولید نمی‌کند که این امر به پیشگیری از مشکلات چشم، شش و تنفس کمک می‌کند. همچنین ثابت شده است که برای محیط زیست مفید است. دیگ آفتابی نه تنها هزینه سوخت را کاهش می‌دهد، بلکه خطرات ناشی از دود را از بین می‌برد و به سلامت انسان آسیبی نمی‌رساند. این وسیله به ویژه برای افرادی که مشکلات تنفسی یا حساسیت دارند، ایمن و مناسب است.

به عنوان مثال، گل میوه، ساکن برخاخیل و مادر شش کودک، قبلاً از مشکلات چشم و تنفسی رنج می‌برد که ناشی از دود بخاری‌های قدیمی هیزمی بود. به گفته خودش، داکتران به او گفته بودند که دود باعث تحریک حساسیت‌هایش می‌شود. بعدها، او یک دیگ آفتابی دریافت کرد که زندگی‌اش را تغییر داد. آشپزی بدون دود، محیط زیست پاک‌تر، سلامت بهتر، کاهش استفاده از هیزم و صرفه‌جویی در وقت از جمله فوایدی بود که او به دست آورد. دیگ آفتابی سلامت خوب و زندگی آسان‌تری را به او بازگرداند.



شکل ۴: قبل از دریافت دیگ آفتابی — آشپزی با بخاری سنتی.



شکل ۳: آشپزی با دیگ آفتابی.