• Les écrits pour faire, pour fabriquer :

MODE D'EMPLOI et REGLES DE SECURITE

1. Trouvez une place bien ensoleillée pour votre réchaud et posez-le sur un terrain plat
2. Le cuiseur solaire doit être réajusté toutes les 15 ou 20mn à l'aide de l'ombre de l'indicateur
3. Protégez le réchaud de vents forts
4. La marmite doit être solidement ajustée dans l'anneau
5. La casserole peut être très chaude. Protégez vos mains !
6. Tournez le miroir réflecteur à contre-jour.
7. Ne regardez pas directemet dans la parabole réflecteur en plein soleil afin d'éviter l'éblouissement.
8. Utilisez uniquement du savon en poudre et un chiffon doux pour le nettoyage. Frottez dans le sens de la longueur. Evitez les rayures.
9. Renverser le cuiseur quand vous ne vous en servez pas. Ansi il sera protégé de tout accident.

PROGECOM 22 622 25

IL FAUT SAVOIR QUE

- Le temps de cuisson dépend de la **hauteur du soleil**
- De la couleur de la marmite (de préférence noir)
- De la grandeur de la marmite
- Pour une cuisson rapide, soyez sûr que le réglage est juste régler tous les 15 ou 23 mn l'appareil.
- Vous pouvez utiliser le cuiseur dès le lever du soleil jusqu'à 16h (1h avant le coucher du soleil).

Faite cuire vos dîners plus tôt pendant la journée. Mettez la nourriture cuite dans une caisse ou un panier isolant la chaleur sera ainsi conservée jusqu'à l'heure de manger

NOURRITURE	QUANTITE	DUREE
Oeuf dur	1 ou plusieurs	10 mn
Omelette	1 - 3	3 à 5 mn
Légume	1 kg	20 à 40 mn
Haricot sec	1 kg	3h 30 à 4 h
Riz	1 kg	45 mn
Viande	1 kg	1 à 2 h
Poulet	1 kg	1h 30 mn
Tongotr'omby	2- 4 kg	8 h

POURQUOI FAIRE LA CUISINE AVEC LE SOLEIL?

A - LA DEFORESTATION EST LA RAISON PRINCIPALE

A Madagscar, plus de 60% de la population utilisent le bois et le charbon pour la cuisson. Donc, 60 % de la population détruise la forêt.
Le programme de reboisement ne peut réellement avoir du succès si l'utlisation du bois et de charbon n'est pas encore résolue
La déforestation est limitée. Les mesures de reboisement ont des chances de réussite
La meilleure solution c'est de diminuer l'utilisation du bois combustible à travers l'utilisation du cuiseur solaire.

B - LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE

Les fumées industrielles seront diminuées si on utilise l'énergie solaire non fumée

C - PUISQU'IL Y A BEAUCOUP D'AVANTAGE PERSONNELS EN UTILISANT LA CUISINE SOLAIRE

La protection de l'environnement - La propriété de la cuisson - Nourriture saine - On ne tousse pas à cause de la fumée - On économise beaucoup de temps - On en profit pour sauvegarder notre pays pour la génération à venir - En essayant de modifier le taux du gaz carbonique de l'atmosphère provoqué par la combusion de plus en plus importante de gaz, de produits pétroliers et du charbon.
Les femmes sont libérées de la corvée quotidienne du ramassage de bois de chauffe - La famille pourrait épargner de l'argent en achetant moins de combustible.

N'OUBLIEZ PAS QUE VOTRE PARTICIPATION CONTRIBUERA À SAUVEGARDER NOTRE PAYS POUR LES GÉNÉRATIONS À VENIR

Un mode d'emploi