

Source : <https://www.sortirdunucleaire.org/Cuisinez-facile-et-malin-grace-a>

Réseau Sortir du nucléaire > Informez
vous > Revue "Sortir du nucléaire" > Sortir du nucléaire n°44 > **Cuisinez facile et malin grâce à la chaleur du soleil !**

1er novembre 2009

Cuisinez facile et malin grâce à la chaleur du soleil !

Voici un guide incontournable pour tout savoir sur les cuiseurs solaires. Un cuiseur solaire est une boîte avec des surfaces noires pour transformer le rayonnement en chaleur, une isolation et des lames de verre permettant de conserver la chaleur produite, ainsi que des miroirs/loupes qui concentrent le rayonnement.

Les vingt pages centrales du livre détaillent pas à pas la construction d'un four solaire en bois d'un modèle simple, reconnu pour ses bonnes performances et son rendement intéressant. Vingt pages de recettes de cuisine, salées et sucrées, viennent parachever notre formation à la gastronomie solaire... avec bien sûr les indispensables temps de cuisson.

Dans sa première partie, l'ouvrage fournit les clés théoriques indispensables. Les auteurs, deux spécialistes en la matière, nous dévoilent l'histoire de la cuisson solaire, ainsi que les différents prototypes imaginés avec leurs caractéristiques.

A glaner également : de nombreuses adresses Internet de fournisseurs ou de structures et associations expérimentales.

Très accessible, richement illustré, cet ouvrage balaie l'essentiel des questions théoriques et pratiques que se posent ceux qui, dans ce geste si quotidien qu'est la cuisine, souhaitent réduire leur empreinte écologique... et découvrir de nouvelles sensations gustatives !

Nouara Aci-Scalabre

Cuiseurs solaires, auto-construction et recettes

Rolf Behringer et Michael Götz,

Ed. La Plage, 96 pages, 2009.

A commander au prix de 18,50 € port compris,

au Réseau "Sortir du nucléaire",

9 rue Dumenge 69317 Lyon Cedex 04

(chèque à l'ordre de "Sortir du nucléaire")

ou dans notre boutique en ligne : <https://boutique.sortirdunucleaire.org>