

اجاق خورشیدي دو حالي :

مترجم : پدram اصفهانی

Translated by : Pedram Esfahani

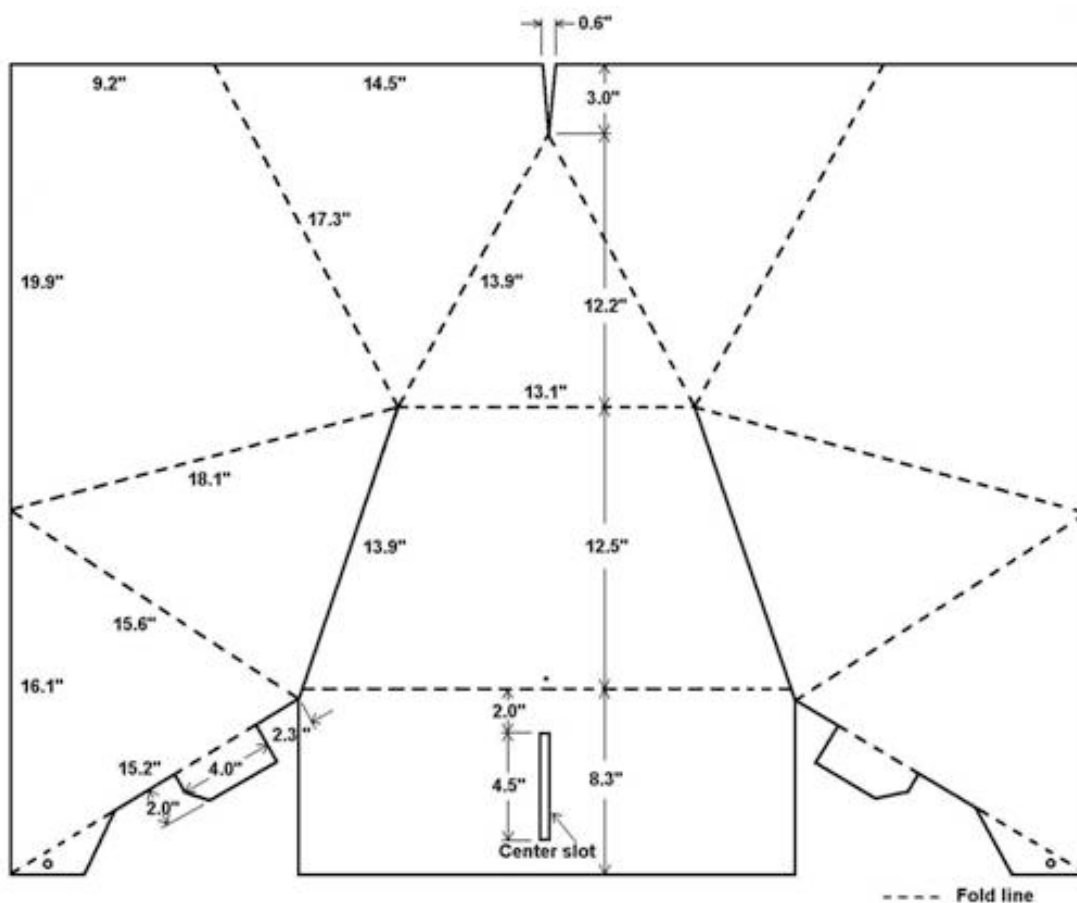
Email : pesfahani@aol.com

نوشته ي : تي يانگ اچ تان

زمانی که من در مالزی زندگی می کردم ، کشوری که بسیار نزدیک به خط استوا است ، اجاق خورشیدی دست سازم هنگامی که ارتفاع خورشید بسیار زیاد می شد عمل کرد خوبی از خودش نشان نمی داد . در نواحی استوایی و نواحی گرم سیری به علت بالا و وسیع بودن نوار های حرکت خورشید اجاق خورشیدی باید به شکلی طراحی شود که در هر لحظه پهنای وسیعی از آسمان در مقابل آن باشد . اجاق خورشیدی دو حالتی با طراحی جالبی که در زیر به شرح آن خواهیم پرداخت به گونه ی است که به راحتی هر حالت چه دور از خط استوا و چه نزدیک خط استوا به راحتی کار می کند .

اجاق خورشیدی دو حالتی با ورقه ی مقوایی یا پلاستیکی ، به نسبت 3 در 4 که یک روی آن با آلومینیم پوشانده شده (مانند آنچه در شکل زیر مشاهده می کنید) ساخته می شود . از برتری های دیگر اجاق خورشیدی دو حالتی ، ارزان قیمت بودن ، ساده ، راحت برای ساخت و ارزان برای تولید انبوه بودن است .

ابتدا طبق الگوی داده شده بر روی ورقه ی به نسبت 3 در 4 اجاق خورشیدی دو حالتی را رسم کنید . ابتدا تمامی خط های پیوسته را ببرید و بعد خط چین ها را به همان شکل خط چین شده ببرید . مطمئن شوید که تمامی نقطه چین ها بریده شده و ورق ها به راحتی می توانند حرکت کنند . سپس مانند شکل دو سوی اجاق را به هم نزدیک کنید و بر روی آلومینیم آن چسب بپسبانید تا شکلی درست به خود بگیرد . حالا اجاق آماده ی استفاده است .



برای مدار های پایین خورشید (زیر 65 درجه) دو مثلث دو سوی اجاق را به حالت باز قرار دهید (مانند شکل روبه رو) در این حالت سطح مقطع وسیع اجاق روی زمین قرار دارد . باز تاب کننده ی مستطیل شکل جلوی اجاق کمک می کند که نور بیشتری به داخل اجاق وارد شود .



برای مدار های خورشید بالا (بالا تر از 60 درجه) دو مثلث دو سوی اجاق را به هم بچسبانید و وزن ظرف غذا را طوری در اجاق قرار دهید که مثلث کوچک مرکز اجاق بر روی زمین قرار گیرد .



برای راحت تر شدن کار می توانید به جای استفاده از چسب در کف دو مثلث دو سوی اجاق دو سوراخ ایجاد کنید و نخ را از درون آن رد کنید و از این نخ به جای آن چسب استفاده کنید .

برای طبخ ، ابتدا اجاق خورشیدی را رو به خورشید قرار دهید و غذا را در کیسه ی پلاستیکی مشکی قرار دهید و بعد آن را در یک کیسه ی شفاف پلاستیکی قرار دهید البته بهتر است از کیسه ی پلاستیکی مخصوص فر استفاده کنید . ظرف غذا را در وسط اجاق خورشیدی قرار دهید . ظرف غذا را 5 سانتی متر از سطح اجاق بالا بیاورید ، برای این کار می توانید از سه پایه استفاده کنید .

برای مکان های که ارتفاع خورشید بسیار بالا است ظرف غذا را بر روی مثلث کوچک وسط اجاق قرار دهید و آن را 20 سانتی متر از سطح اجاق بالا بیاورید تا در کانون قرار گیرد . بعد از کار با اجاق آن را جمع کنید ، این اجاق برای سفر بسیار مناسب است .