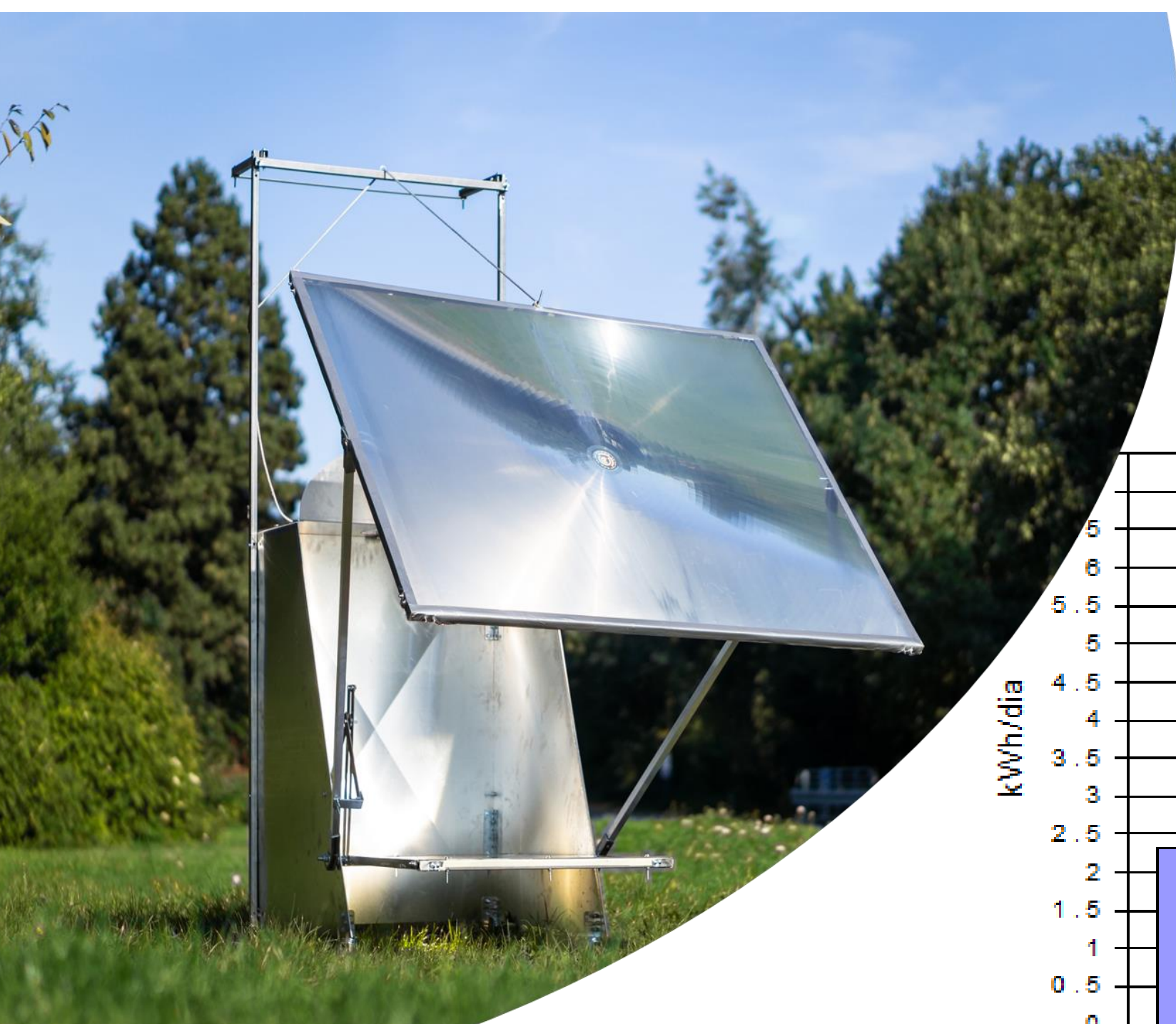


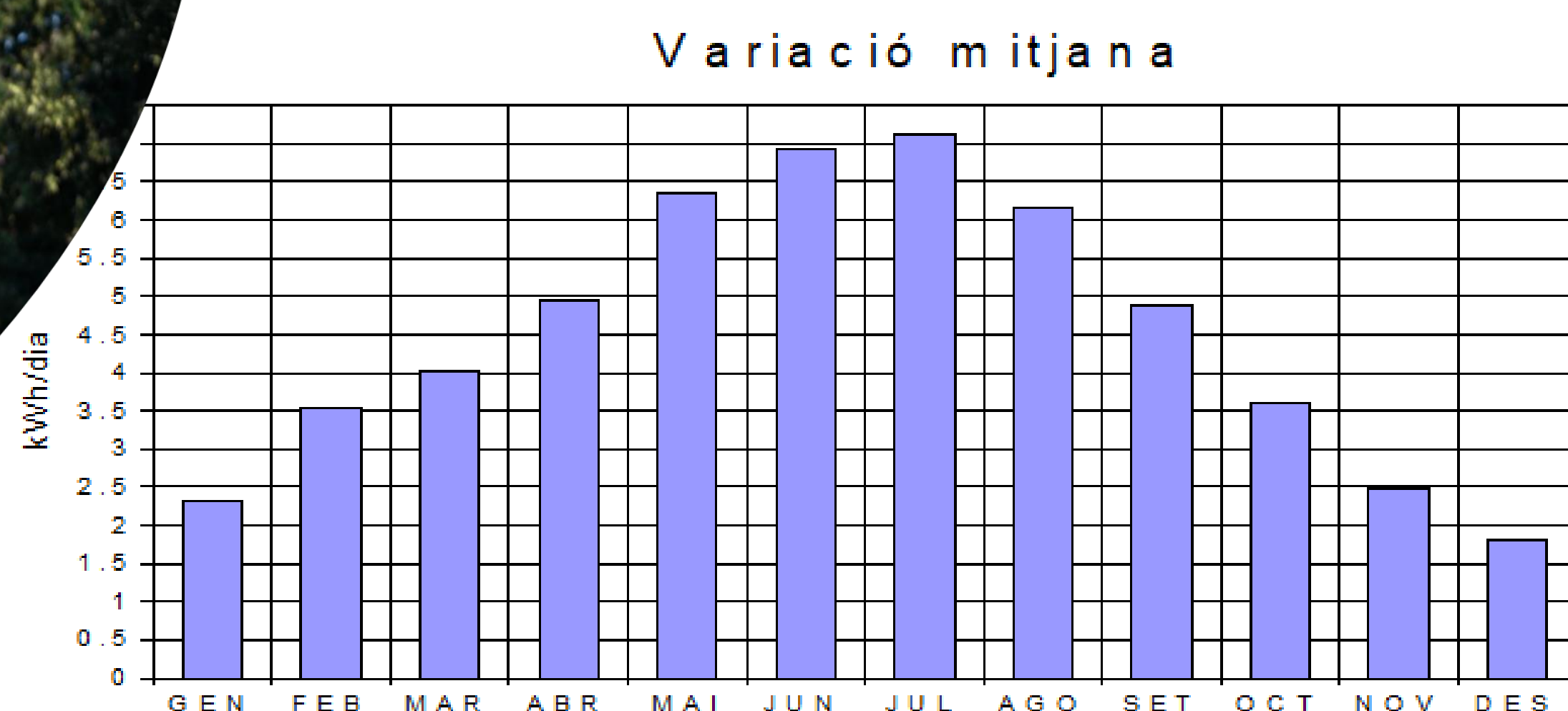
## CUINES SOLARS I FORNS SOLARS

Cuinar amb combustibles provoca problemes de salut, desforestació o emissions de gasos d'efecte d'hivernacle (gas i electricitat).

Les cuines solars a les zones on fa molt amb de sol són ideals per cuinar, assecar aliments i esterilitzar aigua. És necessari que la nostra societat també canviï molts aspectes d'alguns hàbits (transport, energia...), inclosos els culinaris, per reduir els efectes de les emissions de diòxid de carboni i del canvi climàtic.



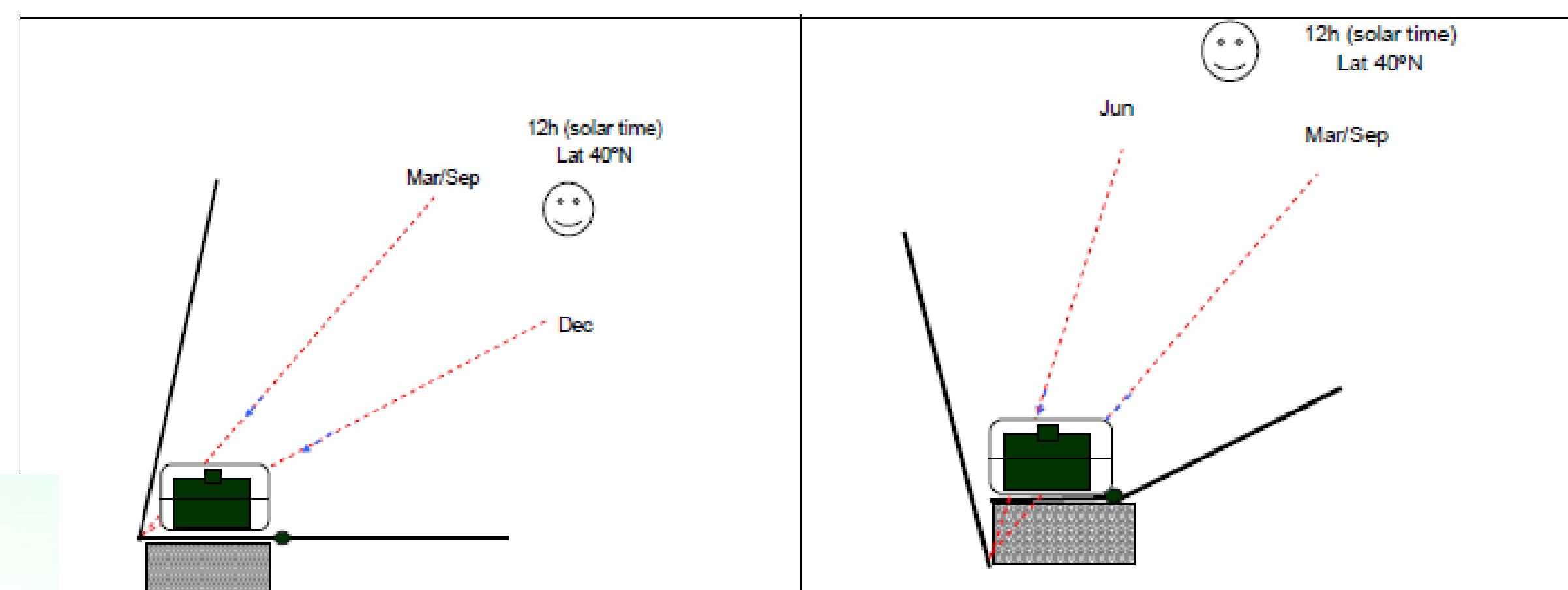
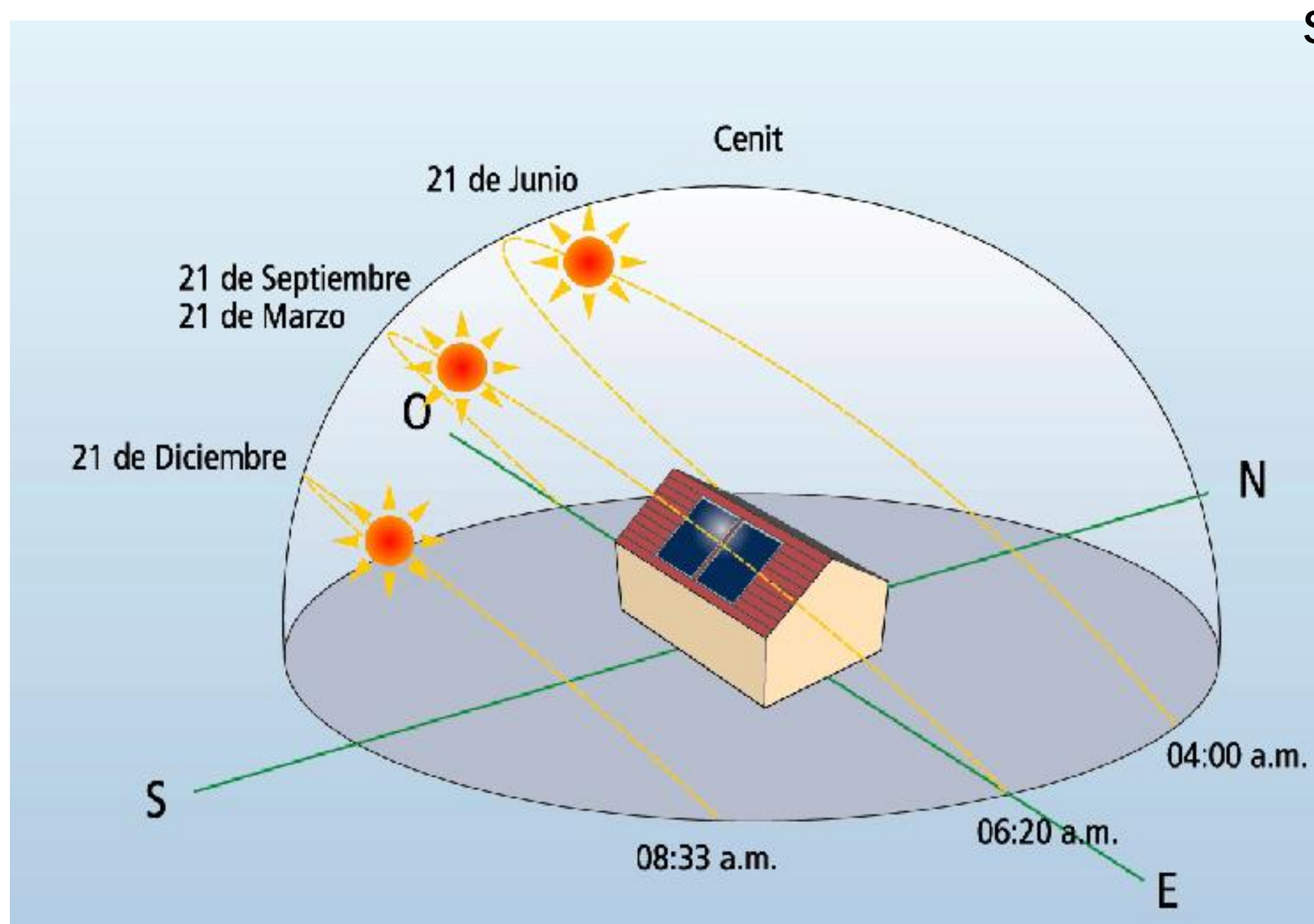
La radiació rebuda a la superfície terrestre es d'1 kW/m<sup>2</sup>.  
Cada dia de sol tenim més de 5 kWh de mitjana, suficients per cuinar.



1,5 m<sup>2</sup> de superfície concentradora  
1.5 kW amb una radiació de 1kW/m<sup>2</sup>  
2 litres d'aigua a 100°C en 15 minuts  
Fins a 200° C de temperatura

1l d'aigua a 100°C en 15 minuts  
Podem cuinar fins a 160°C

Per cuinar el **SOL** no basta, hem de:  
Concentrar-lo (superfície reflectant), absorbir-lo (olla negra)  
aïllar el menjar (tapadora o recipient de vidre)  
si no el calor es perd.



Amb cartró, film reflectant i un recipient negre pots construir-te una cuina solar.  
Demana'ns com ho pots fer!



Universitat  
de les Illes Balears



@Cienciaperatoth



Ciencia-per-a-tothom

seras.uib.cat/ciencia

Organització

PortUIB

Patrocinadors



una manera de fer  
europa



Vicerectorat  
d'Estudiants

