

#conservation

#doux

#facile

#réhydratation

#séchage

FABRIQUER SON SÈCHOIR SOLAIRE (CHEMINS DE FAIRE)

Difficulté : moyen



Depuis toujours, l'homme a conservé ses aliments sous différentes formes : fumé, salé, lacto-fermenté, en conserve, séché etc...

Le séchage solaire est un procédé facile à mettre en œuvre et très efficace pour conserver les aliments et les plantes aromatiques.

C'est un séchage doux, au rythme du soleil. Le séchage permet de conserver en toutes saisons les excédents des cultures potagères ou le butin des cueillettes. En réhydratant les denrées, vous pourrez profiter tout au long de l'année de produits qui ont conservé leurs arômes et leurs qualités nutritionnelles.

Il sera donc possible de manger des fraises des bois en hiver, de préparer de la confiture de pissenlits à l'automne ou d'emporter de la viande séchée en randonnée.

Pour construire notre sèche-choir, nous nous sommes renseignés sur différents procédés de séchages solaires. Sur la base d'un système de sèche-choir réalisé par David Mercereau, d'après les plans et la 3D du Créativiste, nous avons travaillé sur un prototype adapté à notre vie nomade : compacte et démontable.

Outillage et Fournitures

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Détail des éléments constituant le sèche-choir solaire

Dans cette notice, Nous vous présentons un sèche-choir compact et démontable. Les cotes sont données à titre d'indication. En fonction de vos besoins, de l'implantation du sèche-choir ou du volume de séchage, vous pourrez faire évoluer les plans.

Il existe différents modèles de sèche-choir solaire mais le principe de fonctionnement est toujours le même : l'air frais entre dans un capteur thermique où il est chauffé par effet de serre entre une vitre et un support noir. L'air chauffé arrive dans le compartiment de séchage isolé et traverse toutes les claies de séchage pour être extrait par une aération.

Pour un séchage idéal, la température doit être comprise entre 35°C et 45°C et l'air dans la chambre de séchage doit être sec : en séchant, tout corps séché de l'humidité, d'où l'importance de la ventilation qui assure un compartiment de séchage sec. Une mauvaise ventilation altèrera le séchage, et des températures trop hautes détruiront les arômes et qualités nutritionnelles des denrées séchées.

Liens

<https://cheminsdefaire.fr/sechoir-solaire/>

Galerie d'images

