

Những lợi ích thiết thực:



Góp phần bảo vệ môi trường



Giảm ô nhiễm của khí CO₂ trong khi nấu bằng củi,

Khử trùng nước uống



Góp phần làm giảm các chứng bệnh lây lan qua đường ăn uống

Trẻ em có thể tiếp tục đến trường



Không phải bỏ thời gian công sức thu gom nhiên liệu

Những lợi ích thiết thực:

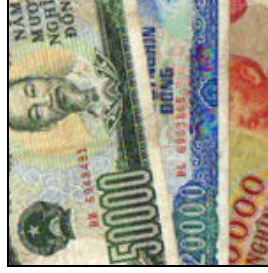


Giảm các bệnh về phổi và về mắt bởi



Không có khói bèn trong hay gần nhà ở

Tiết kiệm chi phí nhiên liệu



Tăng thêm 20% thu nhập

Tăng cường dinh dưỡng



Có thêm thời gian để nấu các thực phẩm giàu protein (bắp, đậu...)

Để biết thêm thông tin xin liên lạc:

Nguyễn Tấn Bích: solarserve@yahoo.com

ĐT: (84 – 511) 3967108 ĐĐ: 0919 511552

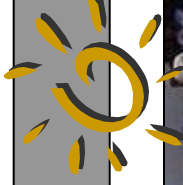
Trung tâm Solar Serve, Lô 24-26 B2.7

TDC Đông Hải - Phường Hòa Hải

Quận Ngũ Hành Sơn - Đà Nẵng

Website: www.vietnamsolarserve.org

Đun Nấu bằng



Solar Serve



Tổ Chức Phục Vụ Năng Lượng Mặt Trời

Lời giới thiệu

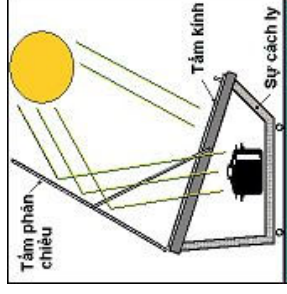


Tổ chức Phục vụ Năng Lượng Mặt Trời của chúng tôi là tổ chức phi lợi nhuận nhằm vào những hoạt động phổ biến việc sử dụng Năng Lượng Mặt Trời (NLMT) và những công nghệ thích hợp khác mang lại lợi ích cho mọi người. Những chiếc bếp NLMT và những sáng chế khác được chế tạo bởi những người nghèo và những người khuyết tật tại địa phương. Trường Đại học Đà Nẵng là cơ quan giám sát của Dự án từ năm 2000 đến nay.

Bếp hình hộp



Bếp hình hộp là sáng chế nhằm tập trung ánh sáng mặt trời và sử dụng nguồn năng lượng đó để nấu thức ăn hay nấu nước, giống như bếp nấu bằng hơi. Mẫu thiết kế của chúng tôi là một chiếc thau nhôm được đặt bên trong một chiếc hộp với nắp đậy bằng kính và một bản kim loại phản quang phía sau. Bản kim loại phản quang phía sau. Bản không cần giám sát, nó không làm cháy thậm chí khi nhiệt độ đạt tới 120–140 °C, nhưng bạn phải mát ít nhất từ 1 đến 2 tiếng đồng hồ để nấu.



Bếp Parabol



Bếp hình parabol có dạng một chiếc chảo tập trung ánh sáng mặt trời tại một điểm tạo sức nóng làm chín thức ăn. Dạng bếp này nấu ăn nhanh và đạt nhiệt độ cao như ngọn lửa tự nhiên, nhưng đòi hỏi để ý thường xuyên trong khi nấu.



Hệ thống chưng cất nước



Hệ thống chưng cất nước bằng NLMT là một chiếc hộp đơn giản không thấm nước với một tấm kính che phía trên. Nước bị nhiễm bẩn sẽ được dẫn vào từ phía sau hộp. Ánh nắng sẽ làm nhiệt độ của nước tăng lên, giết chết tất cả các loại vi trùng và mầm bệnh nguy hiểm. Nước bên trong hộp sẽ bay hơi và ngưng tụ trên mặt kính được đặt nghiêng. Lượng nước này sẽ chảy xuống một cái máng dẫn đổ vào bình. Nước được chưng cất có thể uống được ngay. Chúng tôi còn đang nghiên cứu sử dụng ánh sáng để đạt được hiệu quả cao hơn.



Bếp Công cộng



Bếp NLMT cộng đồng gồm một chiếc chảo parabol rộng 8 mét vuông. Nó tập trung ánh sáng tại một điểm bên trong bức tường nhà bếp. Nhiệt độ có thể đạt tới 450 °C. Xoong nồi sẽ được đặt tại điểm hấp thụ năng lượng bên trong nhà và nó có thể nấu cho 50 người ăn hàng ngày. Địa parabol cần điều chỉnh mỗi lần vào mỗi buổi sáng. Một chiếc đồng hồ được chế tạo từ những bộ phận của xe đạp tự động di chuyển theo hướng mặt trời. Chúng tôi hi vọng sẽ giới thiệu loại bếp NLMT dùng cho bếp ăn cộng đồng vào năm 2009.



Than bánh



Trong điều kiện thời tiết không thể sử dụng bếp NLMT, một trong những giải pháp thân thiện bảo vệ môi trường đó là sử dụng than bánh sinh học được sản xuất từ những chất phế thải nông nghiệp. Những hòn than bánh hình tròn được ép và phơi sấy khô để sử dụng cho việc đun nấu. Than bánh là một nguồn năng lượng tái chế và giúp giảm các chất độc hại đồng thời tiết kiệm khoảng 30–40% chi phí mua nhiên liệu đun nấu.

