

## Lấy năng làm điện

Theo các chỉ số của ngành Khí tượng thủy văn, ở Việt Nam hàng năm có từ 1.500-3.000 giờ nắng nóng. Bình quân cả nước có từ 4-5 giờ nắng/ngày. Để tận thu nguồn năng lượng vô tận này, các nhà sản xuất đã đưa ra những thiết bị hữu dụng biến năng thành năng lượng sử dụng trong sinh hoạt.

### Đun nấu bằng NLMT

Để tránh và giảm bớt tình trạng đốn củi làm than và chất đốt cho đun nấu, tổ chức Phục vụ NLMT (Solar Serve-SLS) kết hợp với Trung tâm Nghiên cứu năng lượng mới của Đại học Đà Nẵng sản xuất 2 loại bếp dùng NLMT để nấu nướng thức ăn, nước uống... với giá rẻ nhất hiện nay về thiết bị ứng dụng nguồn NLMT. Tính đơn giản của bếp cũng thuộc hàng đầu để có thể chế tác dễ dàng.



Bếp hình hộp là một thau nhôm đường kính 60cm đặt trong một hộp gỗ. Giữa hộp và thau là lớp rơm rạ hay mốp - chất cách nhiệt. Bên trên thau, đặt kín bằng một tấm kính trong và được gắn kèm tấm inox để phản chiếu ánh sáng xuống thau nhôm. Nồi nấu thức ăn sẽ đặt trong thau để hấp thụ nhiệt. Sau 1-2 giờ nấu, nhiệt độ sẽ tăng dần lên, có thể đến 120-140 độ C, thực phẩm chín đều, không bị cháy, khét.



Bếp chảo parabol có đường kính 1,3m được lợp một lớp inox sáng bóng để phản chiếu ánh sáng tập trung vào một điểm. Đó là điểm nóng để làm vị trí treo nồi hay vị nấu nướng. Giá đỡ chảo có 4 bánh xe và chảo thiết kế có thể điều chỉnh lên xuống để hướng về phía nắng tốt nhất. Sau 30-45 phút, thực phẩm sẽ chín.

Nguyễn Tâm

## Bếp năng lượng mặt trời

Nhân Ngày quốc tế môi trường 5.6.2005, Tổ chức phục vụ năng lượng mặt trời (Solar Serve - SLS) kết hợp với ĐH Đà Nẵng đến Phan Rang, nơi có lượng nắng cao nhất Việt Nam để biểu diễn nấu bữa tiệc cho cả trăm người bằng bếp năng lượng mặt trời. Ngay sau đó, SLS đã tặng 50 bếp cho 50 hộ dân địa phương. Trước đó, ngày 3.6, SLS cũng đã tặng 50 bếp cho người dân tộc Raglai ở xóm Bằng, một nơi người dân chuyên sống bằng nghề đốn cây đốt than. Từ năm 2.000 đến nay, SLS đã cấp phát được trên 1.000 bếp sử dụng năng lượng mặt trời cho bà con ở các địa phương thường phải phá rừng để kiếm chất đốt.



LOẠI BẾP HỘP SỬ DỤNG NĂNG LƯỢNG MẶT TRỜI

Bếp parabol hoạt động theo nguyên lý biến quang năng thành nhiệt là một lồng chảo đường kính 1,3m, có khung bằng sắt hay nhôm, chảo bằng inox loại sáng loáng để phản chiếu ánh sáng mặt trời tập trung vào khu vực treo nồi ở khoảng giữa lồng chảo. Giá đỡ chảo được gắn 4 bánh xe nhỏ để đẩy điều chỉnh chảo đối diện với hướng mặt trời. Chảo không gắn cố định mà có thể xoay lên, xuống để chỉnh theo hướng nắng tốt nhất. Bếp parabol có thể nướng thực phẩm các loại. Cũng hoạt động theo nguyên lý trên, có loại bếp hình hộp vuông bằng gỗ, cạnh 62cm, cao 20cm. Trong hộp có một chậu nhôm đường kính 60cm, giữa hộp và thau là vật liệu cách nhiệt như rơm rạ để giữ nhiệt độ trong thau. Phần trên thau là tấm kính trắng đặt kín trên mặt thau, một tấm phản chiếu bằng inox gắn trên kính bằng bản lề. Khi nấu, đặt nồi thực phẩm vào trong chậu nhôm, đặt kín khung kính lại, điều chỉnh tấm phản chiếu để ánh nắng rơi trực tiếp vào trong thau. Sau 1 đến 1,5 giờ, thực phẩm sẽ chín, nhiệt độ trong thau đạt từ 120 -140°C.



BA HOÀNG THỊ ĐÀU 73 TUỔI, Q.TÂY HỒ, HÀ NỘI, THAM GIA TỔ CHỨC SLS. LÀ CÁN BỘ ỦY BAN KHOA HỌC XÃ HỘI ĐÀ NẴNG. BA HOÀNG THỊ ĐÀU RẤT RÀNH VỀ NĂNG LƯỢNG MẶT TRỜI. BẾP TRONG HÌNH LÀ LOẠI BẾP PARABOL.