

Bibliographie cuisine solaire



"Cuisseurs solaires, Auto-construction et recettes" par R. Behringer et M Götz

Depuis quand l'énergie solaire est-elle utilisée dans la cuisson des aliments ? Comment ça marche ? Combien de temps met un plat pour cuire ? Rolf Behringer et Michaël Götz, deux spécialistes du genre, nous font part de l'histoire de cette technique et expliquent pas à pas le fonctionnement et la fabrication d'un four solaire Editions La Plage - 96 pages - imprimé sur papier recyclé Format : 16,5 x 24 cm Prix 15 €



Du soleil dans mon assiette par Jeannette Chiron et Françoise Jégou

L'association Bolivia Inti - Sud Soleil vous propose 50 recettes de cuisson solaire et écologique. Faciles à réaliser, elles vous permettront de découvrir cette cuisine savoureuse et saine. En même temps, cette action va dans le sens de la protection de l'environnement. Ces recettes sont élaborées selon les principes d'une diététique saine qui protège la Vie. Prix : 12,50 €. [Le commander](#)



Joséphine cuisine avec son cuiseur thermos par le Centre Social Bordeaux-Nord

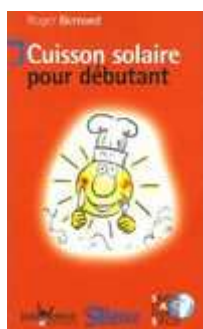
Partenaire de Bolivia Inti - Sud Soleil, le Centre Social Bordeaux-Nord (CSBN) a publié un livre de recettes dédié au cuiseur thermos. Il parle de cuiseur thermos, de mains et de légumes, d'odeurs, de bruits, de couleurs, d'histoire d'enfance et de gourmandises d'aujourd'hui... Ce livre propose quelques recettes traditionnelles, d'autres inventées, toutes spécialement pour le cuiseur thermos. Joséphine Editions, collection Livrez-vous 2013 - 54 pages - Format : 14,7 x 21 cm



Les confitures solaires par Maurice Chaudière et Bernard Bertrand

Des fruits, du soleil, pas ou peu de sucre et la magie des confitures solaires s'opère. Cet ouvrage, poétique et pratique, est d'abord un recueil intuitif pour réaliser à moindre frais des recettes originales saines qui vous surprendront par leur simplicité et les résultats savoureux obtenus. Les plans d'un four solaire sont également détaillés en fin d'ouvrage. Ils permettront à tout un chacun de réaliser et d'adapter à ses besoins, le four de ses rêves et de faire un pas de plus vers l'autonomie. Prix : 15 €.

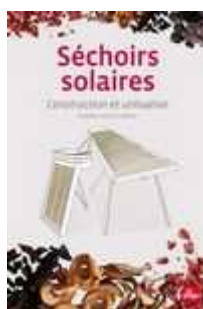
Editions Terran- 92 pages - imprimé sur papier recyclé - Format : 17 x 19 cm



"La cuisson solaire pour débutant" par Roger Bernard

Comment utiliser l'énergie solaire pour faire cuire ses aliments de la façon la plus naturelle qui soit et sans pollution ? Avec ce petit livre pratique comprenant des modèles simples à réaliser, vous saurez construire rapidement un ou plusieurs appareils de cuisson, simplement avec du carton et de la feuille d'aluminium ! Nul besoin d'un diplôme, la réalisation de ces appareils est vraiment d'une simplicité enfantine... De cette façon, parents et enseignants découvriront, avec leurs enfants et leurs élèves, que l'énergie solaire... ça marche ! 90 pages - Format 18 x 11 cm - 5,90 €

Autres publications du même auteur : Le soleil à votre table (Ed. Silence 1987) - Construisez votre cuisinière solaire (Ed. Silence, 1997)



"Séchoirs Solaires" par Michael Götz, Claudia Lorenz-Ladener

Construisez vous-même votre séchoir solaire ! Avec cet ouvrage, apprenez, pas à pas et en images, à construire plusieurs types de séchoirs solaires : • un séchoir à plateau ; • un séchoir en tunnel, idéal pour les climats moins cléments.

Découvrez également les variantes et perfectionnements possibles (ventilateur, grilles...). Chips de légumes, tomates ou champignons séchés, pâtes de fruits, herbes à tisanes... : l'utilisation de ces séchoirs solaires est une expérience écologique et gourmande à la portée de tous. »

96 pages - Format 17 x 24 cm- 15,00 €



"Le séchage solaire à petite échelle des fruits et légumes" par Philippe Dudez avec la collaboration de André Thémelin et Max Reynes (CIRAD)

Ce guide apporte des réponses techniques et pratiques pour améliorer la qualité du séchage familiale et choisir le séchoir adapté aux petites productions. Il fournit aux entrepreneurs artisans des éléments méthodologiques pour aborder le marché, la gestion de l'activité et le choix du matériel.

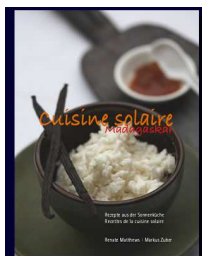
160 pages - Format : 12,6 x 21cm Editeur : Gret-Librairie (1996) Prix 8 €



"Des fourneaux modernes pour tous" par Waclaw Micuta

Dans cet ouvrage, W. Micuta après avoir donné les bases en matière de combustion, présente les alternatives possibles en matière d'économies de combustibles (autres marmites, utilisation d'autres combustibles et foyers améliorés). Une douzaine de fourneaux y sont présentés : Du modèle Pogbi au modèle à charbon de bois Jiko du Kenya. W. Micuta y décrit aussi les différents processus de vérification de l'efficacité des foyers améliorés.

Editions : Edisud (1984) - 135 pages - Collection de l'association Bois de feux
Prix 9,15€



« Cuisine solaire Madagascar »



« *Kochen mit der Sonne* »

Allemand

Editions Oekobuchverlag

<http://www.cuisinesolaire.com /D/Solarkocherbuch.htm>

"Cooking & baking with the sun"

Anglais / Arabe

Auteur Reinhold Straehler; ULOG (Basel); Youth and Children Palace (Umm Durman)

Basel : Group ULOG ; Omdurman : Youth and Children Palace, 1994.

"Cooking with the solar oven: Information + Recipes"

Anglais / Arabe

Collaborateurs Annemarie Wenger, ULOG (Basel)

Group ULOG, 1994

63 pages

« Hornos solares: Guia de uso y cuidado »

Espagnol (Paraguay)

"Cooking with the sun"

Anglais

édition Kenya

"Kochen mit der Sonne - solar Kochen in Mitteleuropa". Das Buch von Rolf Behringer und Michael Götz fasst unsere gesamte Erfahrung mit den Boxkochern zusammen: Geschichte des solaren Kochen, Beispiele für Anwendungen in Europa, die gängigen Solarkochertypen, Bauanleitung für das Modell ULOG standard, viele Rezepte, Solarkocher im Süden.

"Les fours solaires" *Università degli Studi di Torino* - ITALIE - 2002.

Ce manuel a été réalisé grâce à un financement de la région Piémont dans le cadre des projets sur la sécurité alimentaire dans les pays du Sahel. En particulier, le projet "Soleil pour tous" a permis de réaliser de nombreux tests. Angela Calvo et Marie-pierre Tasseti ont travaillé en collaboration avec les partenaires Maliens : CNESOLER et Monsieur Gnibouwa Diassana