

Economizadores de combustível

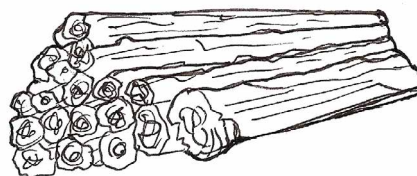
Folheto de Soluções 58

Use madeira seca

Motivo: A madeira seca queima melhor. Será necessário gastar menos sempre que cozinhar e a cozinha ficará menos enfumaçada, menos suja e mais agradável para trabalhar.

Como: Reparta a madeira em pequenos pedaços estreitos e arranje-as devidamente numa pilha para secar num local devidamente coberto durante 1 a 3 meses.

Economia de combustível: ATÉ 23%



Ferva em fogo brando

Motivo: Cozinhar em fogo brando significa cozinhar devagar num líquido com baixa fervura, no qual as bolhas aparecem apenas nas bordas da panela. Quando a comida está em fogo brando, ela cozinha mais rápido e não há desperdício de calor!

Como: Aqueça a comida até que ferva e então reduza o fogo removendo alguns pedaços de madeira até que a água esteja a ferver levemente.

Economia de combustível: ATÉ 60%

Corte a madeira em pedaços pequenos

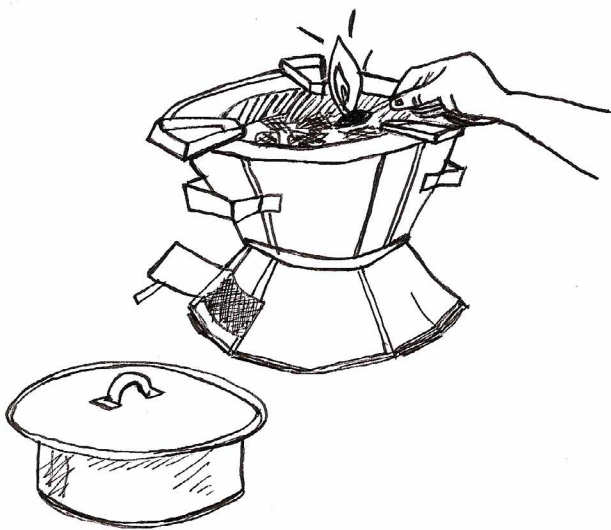
Motivo: Pedaços mais finos de madeira secam mais rapidamente e queimam melhor do que pedaços grandes, produzindo mais energia.

Pedaços longos de madeira podem causar acidentes na cozinha.

Como: Reparta a madeira em pequenos pedaços estreitos e arranje-as devidamente numa pilha para secar num local devidamente coberto durante 1 a 3 meses.

Economia de combustível: ATÉ 23%





Deixe o fogo a queimar só quando precisar

Como: Inicie o fogo apenas quando tiver o que precisa para começar a cozinhar.

Apague o fogo quando tiver terminado e guarde a madeira para cozinhar mais tarde.

Remova a madeira não utilizada e cubra com areia ou terra.

Conserve o calor que sobrou no fogo cobrindo o carvão com cinzas..

Não use água para apagar o fogo, pois ela molha a madeira, tornando-a difícil de queimar.

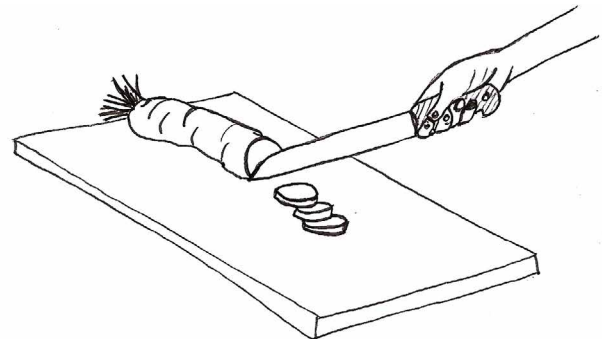
Economia de combustível: ATÉ 18%

Prepare a comida para um cozimento rápido

Deixe de molho milho, feijão e quaisquer outros alimentos secos como o feijão-mungo, ervilha-de-pombo, feijão-frade, fava e ervilhas. Limpe o alimento e adicione 3 copos de água para cada copo de alimento e deixe de molho a noite toda, ou pelo menos durante 5 horas antes de cozinhar. Cozinhe na mesma água que deixou de molho para preservar o sabor e nutrientes

Corte pedaços pequenos de carne e tubérculos como batata, mandioca, araruta, cenoura, etc. para que cozinhem por completo de modo mais rápido. Não corte tamanhos menores que 1cm quadrado, senão perdem-se os nutrientes.

Economia de combustível: ATÉ 40%





Tape a panela

Motivo: Cobrir a panela quando cozinha economiza água e combustível pois menos energia é perdida no ar.

Se a panela não tiver tampa, use folhas de banana, uma pedra achatada, pratos, panelas ou fundos de panelas quebradas.

Coloque uma pedra por cima da tampa para melhorar o desempenho.

Economia de combustível: ATÉ 20%

Baseado em: Fundação Bellerive (1996),
Conservação de Energia Doméstica na África
Ilustrações de Godfrey Semwaiko

