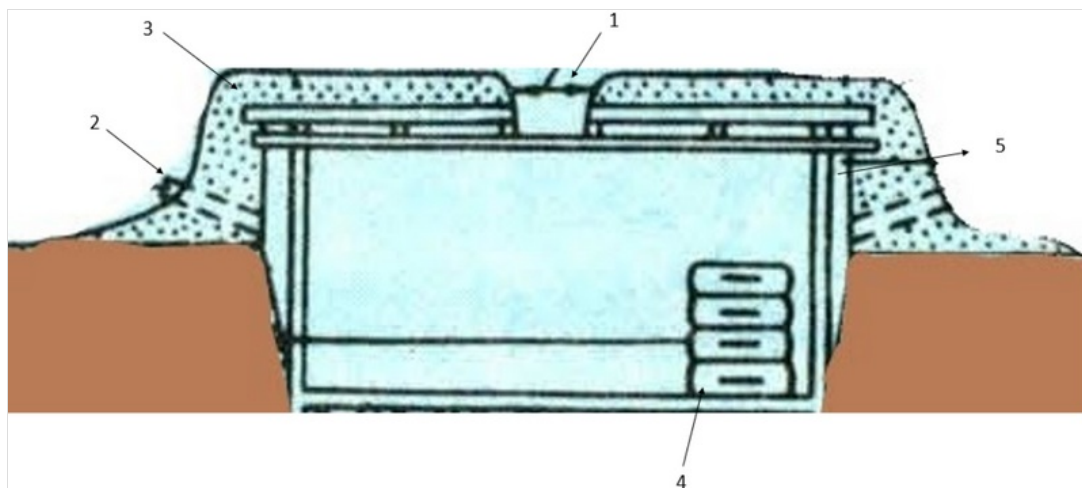


Cellier en sous sol

 Dynamo EMSE

https://lowtechlab.dokit.app/wiki/Cellier_en_sous_sol

Dernière modification le 04/03/2020

 Difficulté Moyen

 Durée 3 heure(s)

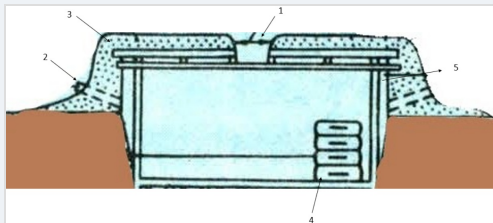
 Coût 5 EUR (€)

Description

Comme le dessin montre, c'est un cellier semi-souterrain utilisé pour conserver des légumes et des fruits. Grâce à la difficulté de transfert de chaleur en sous sol, le cellier est capable d'avoir une température constante toute l'année, 0°C- 5°C. De plus, l'étanchéité du cellier assure l'humidité. Il est adapté aux oignons, ails, courgettes, patates, choux, etc.

Sommaire

Description
Sommaire
Étape 1 - Réalisation d'un trou
Étape 2 - Construction du Cellier
Étape 3 - Création d'une entrée hermétique
Étape 4 - Enterrer le cellier avec de la terre
Étape 5 - Ajout d'eau
Notes et références
Commentaires



Matériaux

Entrée du Cellier
Orifice de Dégazage
De la terre
Des boîtes des légumes et des fruits
Des murs et le plafond en pierre

Outils

Étape 1 - Réalisation d'un trou

Tout d'abord, on creuse un grand trou dans le sol.

Étape 2 - Construction du Cellier

Et puis, on construit un cellier en utilisant des pierres et du ciment. N'oubliez pas de créer deux orifices de dégazage. Puisque dans le cellier, il y a beaucoup de gaz comme CO₂, CH₄, etc. et il manque de O₂. Donc avant d'entrer le cellier, on a besoin d'ouvrir les orifices de dégazage pour avoir assez de O₂.

Étape 3 - Création d'une entrée hermétique



Étape 4 - Enterrer le cellier avec de la terre

Étape 5 - Ajout d'eau

Il faut mettre de l'eau dans le cellier. Quand il fait trop froid, de l'eau va se geler et produire la chaleur. En revanche, il va se volatiliser pour absorber la chaleur.

Notes et références

Avantages :

- Pouvoir éviter le soleil et avoir une température constante toute l'année.
- L'accumulation de CO₂ et la manque de O₂ permettent de ralentir le pourri des fruits et des légumes.
- De plus, il est assez facile à construire et il sera utilisé pour un long terme.
- Il convient à conserver un grand lot de légumes et de fruits.
- L'écart de hauteur entre l'entrée et le sol permet d'éviter l'entrée de l'eau quand il pleut souvent.

Inconvénients :

- Il va produire du gaz des marais, donc il faut faire attention avant d'entrer le cellier afin d'éviter d'explosion.
- Ne convient pas pour tous les aliments, tels que la viande, le poisson, les bananes, etc.

Draft

Récupérée de "https://lowtechlab.dokit.app/index.php?title=Cellier_en_sous_sol&oldid=57754"

