

Construction d'un Cuiseur à bois

Outillage : des cisailles à métaux, feutre, 3 boites de conserve, un morceau de grillage, de la cendre de bois, 1 paire de gants de chantier.

Hauteur de la **boite principale ; 25 cm** , Diamètre 16 (fond fermé)

Mettre tout de suite de la cendre à l'intérieure, jusqu'au dessus des rayures externes du bas soit 5//6 cm, bien tasser.

Celle du milieu est une boite d'1 kg pour chien, **diamètre 10**, et sera posée **sur le lit de cendre**. (fond fermé aussi)

L' horizontale, qui sert de foyer, est 1 boite de petit pois, diamètre 10 aussi, enlever le fond. Au feutre, marquer la circonférence de la boite de pt pois sur la grosse boite avec 1 cm de retrait, découper le cercle, inciser régulièrement pour faire des languettes, puis les rabattre vers l'extérieur.

Avec la boite intérieure de pâté, le cercle sera couper à 1 cm de son fond (fermé) avec aussi le retrait de 1 cm, puis rabattre les languettes vers l'intérieur, cette fois.

Il est important de couper les cercles plus petits et de rabattre les languettes, ce sont elles qui fermeront et fixeront les boites entre elles, avec seulement la chaleur (ni clou ni vis ni chalumeau)

Faire des languettes de 4 cm de long sur la moitié supérieure de la circonférence de la boite de petit pois. Installer avec force et patience cette boite dans les 2 cercles déjà découpés, ne pas aller jusqu'au fond de la boite à pâté, rabattre les languettes de la boite à petit pois vers le haut, contre et à l'intérieur de la boite à pâté.

L'ensemble de ces 2 boites doit faire un coude.

Verser de la cendre (fine) entre les parois jusqu'à 2 cm du haut de la boite à pâté. Bien tasser. C'est cette cendre isolante qui gardera longtemps la chaleur sous la/les gamelles.

Faire des encoches (des créneaux) en haut de la boite principale, pour :

- 1* déposer les gamelles
- 2* évacuer les fumées
- 3* pour une bonne circulation d'air.

Fabriquer une grille de foyer, avec vos idées persos, pour installer le bois.

Pour allumer : du papier, des brindilles au départ, puis du plus gros petit bois (diamètre 3 ou 4 pas +)

En mettre petit à petit. **Surveiller**. Les flammes ne doivent pas sortir du foyer, mais aller vers le haut. Le cuiseur est orientable, suivre le vent pour le tirage.

Vous verrez, une forte chaleur se dégage très rapidement.

On peut en faire des plus grands, avec des gros bidons de récup, de très fortes cisailles, des tuyaux de poêle en inox, chalumeau, gants, casque, lunettes, (c'est presque un chantier naval). Le procédé de construction est le même.

Celui là est facile à faire, portable, pour camper, randonner. Pour y faire des ratatouilles, du riz aux pts légumes, curry dans des marmites en fonte (cuisson + douce), poisson grillé au fenouil (avec plaque, grille surélevée, sans flammes directes), thé, tisanes

Le foyer est fermé, pas de risque d'incendie.

A fabriquer et à diffuser sans modération.

Mo Labarthe

labarthe.monique39@orange.fr