

Mon Rocket Stove

Il existe de nombreux types de rocket stoves : pour le chauffage, comme poêle de masse ou seulement pour la cuisson, dont des très simples.

Le rocket stove simple permet de cuire avec très peu de bois, du bois de petit diamètre comme le bois de taille.

Les branches qu'on taille tous les ans sur notre catalpa suffisent amplement pour allumer la cheminée l'hiver et alimenter le rocket stove l'été.

Il faut deux poignées de petit bois pour cuire des côtelettes de porc.

C'est très vite allumé et chaud.

Je me suis inspirée de ces deux modèles :

video.google.com/videoplay?docid=-928656871258271420#

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=XSMR2ANIZ7E

Après nombre de tests, j'ai amélioré le système. Pour le mien, il faut 30 briques (32 si on a la flemme de les couper) et une grille.

Inutile d'utiliser des briques réfractaires, des briques ordinaires suffisent.

Pas la peine non plus de cimenter les briques entre elles, justes posées les unes sur les autres, ça va très bien et ça reste démontable donc déplaçable.

Je viens de le démonter et remonter pour faire une série de photos.

1er étage



2e étage



la grille



3e étage



4e étage



5e étage



6e étage



7e et dernier étage. On ajoute une brique sur la partie devant, à la fois pour soutenir le bois horizontalement et pour régler le tirage en l'approchant ou en l'éloignant de l'entrée d'air. 3 ou 4 bouts de feraille ou cailloux pour poser la casserole ou une ardoise qui transforme le rocket stove en plancha.



Deux c'est mieux



Le bois ne brûle qu'à l'extrémité, il faut donc le pousser régulièrement.

Vers la fin des branches, la chaleur fait souvent liquéfier la sève qui coule à l'autre bout, attention les doigts.