

## SUSFORM-NOW (LDC) Bản tin số 13: **Hãy rửa sạch xoong và chảo để bảo vệ các khu rừng!**

Khi nấu, chúng ta đặt xoong hoặc chảo lên bếp. Nhiệt của bếp đun làm xoong, chảo nóng lên và sau đó xoong, chảo sẽ làm nước hoặc thức ăn nóng lên. Do vậy, làm nóng xoong hoặc chảo là yếu tố quan trọng nhất để quá trình đun nấu có hiệu quả, từ đó làm giảm khối lượng củi đun và giảm thời gian nấu.

### **Hãy rửa sạch nhọ nồi (muội) bám vào xoong và chảo của bạn!**

Nếu như xoong, nồi, chảo hay ấm đun nước của bạn có lớp nhọ nồi dày 2,5 mm, lượng củi và thời gian đun nấu của bạn sẽ tăng gấp 2 lần và điều này có nghĩa là bạn đang lãng phí cuộc sống và phá hoại các khu rừng xung quanh bạn.

#### Ấm đun nước có nhọ nồi dày 2,5 mm



#### Ấm đun nước sạch (không có nhọ nồi)



**Khi ấm có lớp nhọ nồi dày 2,5 mm, lượng củi cần để đun sôi nước trong ấm tăng gấp đôi.**

Khi bạn sử dụng bếp có kiềng 3 chân hoặc bếp kiểu Lào, nhọ nồi sẽ bám vào đáy xoong nồi và ngày một dày thêm. Bạn cần phải thường xuyên cọ sạch xoong nồi, có thể là 10 ngày 1 lần.

## **Bếp tên lửa sẽ làm giảm lượng nhọ nồi (muội) bám vào đáy nồi**

Bếp tên lửa sẽ làm giảm nhọ nồi vì củi bị cháy kiệt, ít khói. Xoong và chảo của bạn sẽ lâu bị đen hơn so với khi nấu bằng các loại bếp khác. Vì vậy, bạn sẽ giảm được lượng củi đun và thời gian nấu.... Nhưng, nhớ là phải luôn giữ xoong và chảo của bạn sạch sẽ!



1. Lắp đặt bếp tên lửa tại bản Tà Ghénh C



Kiểu bếp tên lửa di chuyển được



Ngày 6/02/2012 (Mã số 2.3.4)

Điện thoại dự án: 0230-8500-868

Email: [SUSFORM.NOW.LDC@gmail.com](mailto:SUSFORM.NOW.LDC@gmail.com)