



EINLADUNG

Vorankündigung

- Trocknen und Kochen mit Sonnenlicht ist einfach, gesund und macht Spaß
- Die Sonne schickt keine Rechnung
- 2 Milliarden Menschen leiden unter Brennstoffmangel – Solares Trocknen und Solarkocher sind ein Teil der Lösung
- Begrünung in den Innenstädten ist eine Bewegung
- Lebensmittelqualität wird immer mehr zum Problem

Kochen und Trocknen mit der Sonne

8. Internationale Konferenz „Food quality, solar cooking, drying, farming and gardening“

27. und 28. Mai 2016

mit Workshop und Wochenendprogramm

Solarzentrum MV · Haus Nr. 11 · 23966 Wietow · Anfahrt : www.solarzentrum-mv.de

Die Konferenz verfolgt diese Ziele:

– **unmittelbar:**

1. Die Themen „Lebensmittelqualität, solares Kochen, Trocknen, farming und gardening“ werden forciert einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt.
2. Die nötigen Informationen werden in Form von Vorträgen und praktischen Vorführungen angeboten.
3. Alle Teilnehmer – Experten und die interessierte Öffentlichkeit – können sich durch Arbeits- und Diskussionsgruppen untereinander vernetzen und so wird eine nachhaltige Wirkung dieser Veranstaltung gewährleistet.

– **langfristig und nachhaltig:**

Solares Verarbeiten von Lebensmitteln und nachhaltiges Produzieren wird in Deutschland und in aller Welt wesentlich mehr eingesetzt als bisher. Die häufigere Nutzung dieser Techniken in Deutschland hilft, die Akzeptanz in Ländern rund um den Äquator zu erhöhen.

Konferenz 27.5.2016

Projektarbeit 28.5.2016

Konservieren von Obst und Gemüse sowie Backen mit dem Solarkocher

Bau eines solaren Trichterkochers, Michael Bonke

Kochkurs, Dr. Brigitte Schmidt:

Öl Eiweiss-Kost nach Dr. Johanna Budwig

Diskussionsrunde: Lebensmittelqualität

Exkursion: Insel Poel bzw. UNESCO Stadt Wismar

Voranmeldung: per Fax: **03841 333033** per E-Mail: **info@solarzentrum-mv.de**

an das SolarZentrum Mecklenburg-Vorpommern