



SolarZentrum[®]

MECKLENBURG-VORPOMMERN
SOLARES INFORMATIONS-, DEMONSTRATIONS-,
KONGRESS- UND FORSCHUNGSZENTRUM
SOLARES TECHNOLOGIE- UND GEWERBEZENTRUM



Wir bauen unseren eigenen Solarkocher

(Anmeldung erforderlich Tel: 03841 33300, Fax:03841 333 033)

24.05.-26.05.2009

04.08.-06.08.2009

11.06.-18.06.2009

01.09.-03.09.2009

täglich von 10:00 bis 14:00 Uhr (Unkostenbeitrag inkl. Material 10,00 €)

Kochen mit Sonnenlicht auf 51° nördlicher Breite

Gewöhnlich werden Lebensmittel sehr hoch erhitzt. Kochtemperaturen liegen in der Regel oberhalb von 100°C. Lebensmittel lassen sich aber ab 70°C (sehr schonend!) garen. Die geringere Hitze muss jedoch durch längere Zeit ausgeglichen werden. Beim Garen mit Niedrigtemperaturen bleibt der Eigengeschmack der Nahrungsmittel besonders gut erhalten.

Einige Vorteile von LowTech-Solarkochern

- Sie bringen keine Verbrennungsgefahr für Kinder
- Sie können über Stunden unbeaufsichtigt bleiben
- Sie garen Speisen sehr schonend bei Temperaturen ab 70°
- In ihnen können Speisen nicht anbrennen
- Sie sind geeignet für Einzelspeisen, Eintöpfe und Aufläufe
- Beim Garen entwickeln Nahrungsmittel ihren vollen Geschmack
- Sie brauchen nur alle paar Stunden der Sonne nachgeführt werden
- Kochvorgang wird durch kurzzeitige Bewölkung nicht unterbrochen
- Sie eignen sich zum Erhitzen von Getreide, um Ungeziefer zu vernichten
- Sie sind auch zur Trinkwasseraufbereitung geeignet (Pasteurisierung bei 70°C)
- Sie lassen sich leicht befördern und brauchen wenig Platz zum Aufbewahren.
- Sie sparen Energie und damit CO₂

Brigitte Schmidt (Management)
Solarzentrum MV
Haus 11 , 23966 Wietow
mail: info@solarzentrum-mv.de
tel : 03841 - 333 00

Michael Bonke (Leiter des Workshops)
SolarGourmet
Friedeberger Weg 14, 40667 Meerbusch-Büderich
optimist@optimist.com