

Solar cooking

«Solar cooking» by Staubli

3 Jugendliche aus Oberuzwil/SG (13–19 Jahre)

Idee

Solarofen bauen und damit bei schönem Wetter Energie sparen

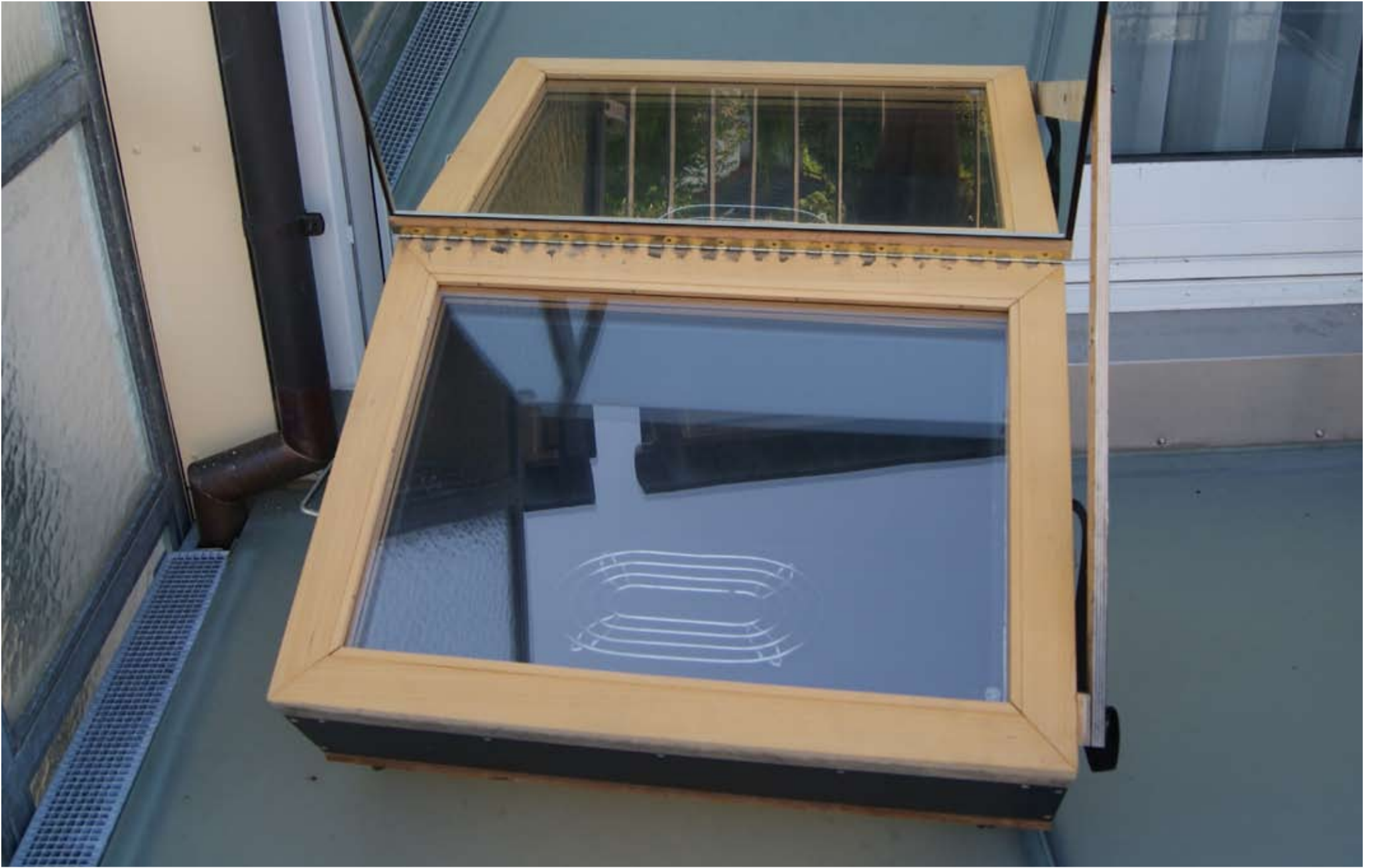
Umsetzung

Gestartet hat das Ganze mit dem Sammeln von Informationen und Anschauen von bereits bestehenden Solaröfen. Anschließend wurde eine genaue Zeichnung gezeichnet, auf der man alle Masse ablesen konnte. So musste man in der Werkstatt nicht mehr über die Grösse diskutieren, sondern konnte zügig arbeiten.



Fertig gestellt testeten wir den Ofen und verbesserten noch das eine oder andere. Zum Beispiel merkten wir, dass ein normales Fensterglas die Sonnenstrahlen besser reinlässt als extra ein Feueerglas. Wenn wir jetzt jeweils schönes Wetter haben, wird der Solarofen oftmals genutzt. Und es wurde schon Verschiedenes darin gekocht wie zum Beispiel Reis oder Wienerli. Auch Resten aufwärmen, Schokolade schmelzen oder Brot backen ist kein Problem.

Solar cooking



Manchmal können wir ein ganzes Mittagmenu im Solarofen kochen wie zum Beispiel Riz Cazimir, ausser das Fleisch musste noch separat angebraten werden. Durch die spezielle Oberfläche vom Holz kann der Ofen bei jeder Witterung draussen verstaut werden und muss nicht extra einen Platz in einem Raum versperren. Ebenfalls wurden auf beiden Seiten Griffe montiert, durch diese und die Rollen am Boden kann der Solarofen immer in Richtung der Sonne gedreht werden und auch locker auf die andere Hausseite gestellt werden, wenn es dort mehr Sonne hat.

