



Bauanleitung Kopenhagen-Solarkocher



Hinweis

Diese Anleitung zeigt, wie ein Kopenhagen-Solarkocher gebaut wird. Am Schluss findest du praktische Hinweise zum Solarkochen sowie einige Rezeptideen.



Material

Für den Bau brauchst du folgende Materialien:

- Kartonplatten, damit es für vier Quadrate 35x35cm reicht (nicht zu weich, nicht zu hart – ideal ist dünne Graupappe)
- Selbstklebende Silberfolie aus dem Baumarkt (oder Alufolie und Leim)
- Sperrholz
- Ca. 50cm Schnur oder Anglerschnur
- Vier Klemmen



Werkzeuge

Für den Bau brauchst du folgende Werkzeuge:

- Säge
- Lineal
- Schere
- Stift
- Bohrer oder Sackmesser mit Ahle



Schritt für Schritt Bauanleitung

Schritt 1: Kartonplatten vorbereiten

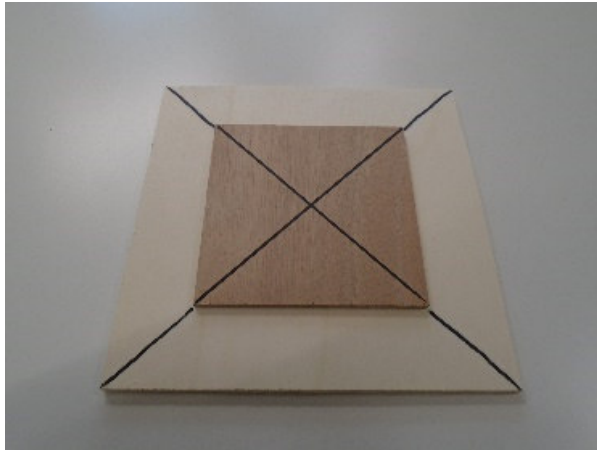
Zuerst schneiden wir aus den Kartonplatten vier Quadrate von 35cm x 35cm. Dann bekleben wir jeweils eine Seite jeder Kartonplatte mit Silberfolie. Wer lieber mit Leim und Alufolie arbeitet, bestreicht eine Seite der Kartons mit Leim und klebt sorgfältig die Alufolie darauf. Wir müssen darauf achten, dass die Oberfläche schön glatt ist und keine Blasen entstehen.

Schritt 2: Holzplatten vorbereiten

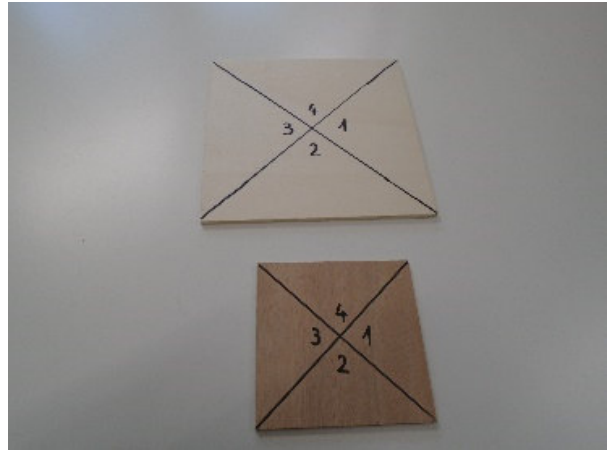
Wir sägen aus dem Sperrholz zwei Quadrate: Eines 12cm x 12cm, eines 20cm x 20cm.

Danach legen wir das kleinere Holzstück in die Mitte des grösseren und zeichnen die Diagonalen ein.

Anschliessend nummerieren wir die entstandenen Dreiecke auf beiden Holzstücken von 1 bis 4, so dass die gleichen Nummern aufeinander zu liegen kommen.



Die beiden Holzplatten übereinander, um die Diagonalen einzuzeichnen



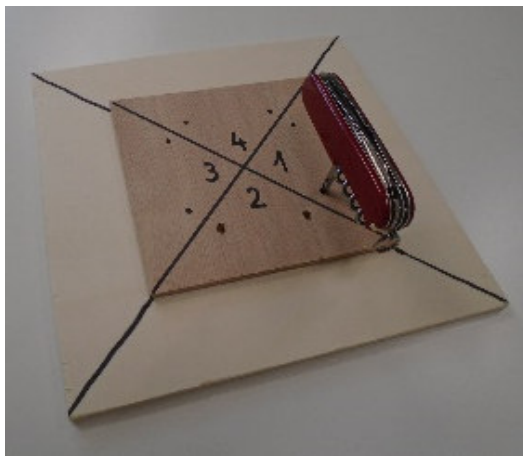
Die Nummerierung der entstandenen Dreiecke

Schritt 3: Löcher bohren

Nun halten wir die beiden Holzstücke gut fest und bohren je ein Loch am linken und rechten Rand jedes Dreiecks (siehe Bild).

Wir nummerieren die Kartonplatten von 1 bis 4. Dann legen wir die Kartonplatten, eine nach der anderen, zwischen die beiden Holzstücke und markiert mit dem Stift, wo die Löcher im Karton zu liegen kommen.

Anschliessend nehmen wir die Kartonplatten heraus und bohren die Löcher.



Die beiden Holzplatten übereinandergelegt, um die Löcher durch beide hindurch bohren zu können



Die Kartonplatte zwischen den beiden Holzplatten, um die Löcher auf dem Karton anzuzeichnen

Schritt 4: Zusammenbauen des Solarkochers

Zuerst legen wir die Kartonplatten – ihrer Nummerierung entsprechend – zwischen die zwei Holzstücke. Als nächstes befestigen wir sie, indem wir mit der (Angler)Schnur nacheinander durch die Löcher fahren und sie am Ende festbinden.

Wir biegen die Kartonplatten nach oben und befestigen sie mit den Klemmen, so dass der Kocher die Form einer Blume hat. Je nach Sonnenstand können wir die Spiegel verstellen. Steht die Sonne z.B. tief, wird der eine Spiegel sehr steil und der gegenüberliegende ganz flach eingestellt.

Unser Solarkocher ist fertig! Jetzt können wir einen kleinen Topf in die Mitte stellen und den Solarkocher so ausrichten, dass er maximales Sonnenlicht erhält.

Nach Gebrauch können wir den Solarkocher einfach wieder zerlegen und verstauen, bis wir ihn das nächste Mal brauchen.



Eine Kartonplatte nach der anderen wird zwischen die Holzstücke gelegt und mit Schnur verbunden



Der fertige Solarkocher



Sicherheitshinweise

Wenn der Solarkocher in der Sonne zusammengebaut wird, **unbedingt eine Sonnenbrille tragen**. Und auch sonst nie ohne Sonnenbrille in einen Solarkocher schauen, der in der Sonne steht. Das reflektierte Sonnenlicht kann schwere Augenschäden verursachen.



Praxistipps

Da die Sonne im Laufe des Tages «wandert», ist es von Vorteil, wenn wir den Solarkocher immer wieder neu ausrichten. Die Klemmen lassen wir so, wie wir sie am Anfang befestigt haben, drehen aber den ganzen Kocher je nach Sonnenstand, damit die volle Einstrahlung auf den Topf fällt.

Einen aussen **schwarz** bemalten Kochtopf **mit Deckel** benutzen, um das Sonnenlicht ideal «einzufangen».

Den gefüllten Kochtopf in einen hitzebeständigen Plastiksack (z.B. Bratbeutel aus dem Supermarkt) verpacken oder eine «Glaslocke» (z.B. umgekehrte Salatschüssel) darüberlegen. So ist der Topf vor Wind geschützt und die Hitze bleibt erhalten.

Das Kochen mit Sonnenlicht dauert zwar länger, aber dafür ist es fast unmöglich, dass etwas anbrennt. Darum lieber etwas länger warten, bevor wir den Deckel öffnen und nachschauen, weil sonst die ganze Hitze verpufft.

Möglichst früh anfangen zu kochen. Besser das Gericht warm halten, wenn es bereit ist, als dass es nicht rechtzeitig fertig wird.

Im Zweifel (zu grosse Menge, Wetter nicht optimal, zu wenig Zeit, ...) kurz auf dem Feuer oder Herd aufkochen und im Solarkocher fertigbaren.



Rezeptideen

Zu Beginn können wir einfache Sachen ausprobieren, wie z.B. Schoggi auf Petit Beurre-Guetzli oder Raclette-Käse auf Bratscheiben schmelzen oder mit Honig, Mandelsplittern, etc. gefüllte Äpfel dämpfen.

Wenn wir das im Griff haben, können wir uns an Reis, Quinoa, Kartoffeln, Rüebli etc. wagen oder Eier hartkochen. Dabei sollten wir darauf achten, dass wir das Gemüse in kleine Würfel schneiden und nur ca. 2cm hoch Wasser in den Topf geben. Bei voller Sonneneinstrahlung beträgt die Kochzeit mind. 45 Minuten. Probieren wir es mal mit kleinen Mengen (max. 500g), steigern können wir uns immer noch.



Weitere Infos

Infos zu weiteren Modellen von Solarkochern und Solaröfen sowie weitere nützliche Tipps zum Solarkochen findet ihr unter <http://solarcooking.org/plans/>. Spezifisch zu diesem Modell von Solarkocher gibt es hier ([http://solarcooking.org/Copenhagen Solar Cooker Light](http://solarcooking.org/Copenhagen_Solar_Cooker_Light)) weitere Infos.