



Ein Solarkocher

für den Kinder- und Jugendbauernhof

Seit Beginn der Arbeit auf dem Kinder- und Jugendbauernhof nutzen wir Solarenergie wo es möglich ist und sprachen mit den Kindern und Jugendlichen, wo es sich ergibt über regenerative Energieformen und deren Anwendung.



In diesem Jahr beschäftigen wir uns verstärkt mit diesem Thema. Hierbei wurde und wird auf spielerische Weise ein ganz praktischer Zugang zu den verschiedensten Formen von nachhaltiger Energie vermittelt. Die Projekte reichten vom Bau einfacher Wasserrädchen aus Joghurtbechern bis hin zu unserem großen Projekt, dem Bau und der Nutzung eines Solarkochers.

Zunächst wurden kleine Experimente zur Sonnenwärme durchgeführt. Wasser in einem schwarzen Eimer erwärmt sich stärker als dieselbe Menge in einem weißen Eimer. Kleine Papierfetzen wurden mit Hilfe einer Lupe entzündet, Ergebnis die Sonne hat enorme Kraft, wenn wir sie nur geschickt nutzen.

Für den Solarkocher wurde ein Parabolspiegel bestellt, den Rahmen, um den Spiegel in einen wirklichen Solarkocher zu verwandeln, bereitete die Schlosserei Kraft aus dem Wesertor vor.





Wie ein großer Baukasten mussten nun alle Teile zusammengesetzt und verschraubt werden. Diese Arbeit erwies sich als weit schwieriger als erwartet. Die Kinder arbeiten trotz Rückschlägen sehr konzentriert und zielgerichtet. Das Einbauen des Spiegels war echter „Fummelkram“, wie ein Junge richtig sagte.

Endlich war der Kocher dann, leider erst nach den Osterferien, fertig. Das erste Teewasser wurde gekocht!

Das Kochen in diesem Solarkocher geht sehr schnell und zeigt auf beeindruckende Weise die Kraft der Sonne. Dienstags ist unser Kochtag, da wird auf dem Kinder- und Jugendbauernhof gemeinsam gekocht. Wenn es das Wetter erlaubt, wird das Essen jetzt immer mit dem Solarkocher zubereitet. Das Spektrum reicht von Zucchini-Suppe bis zu Sesambällchen, die mehr gebraten als gekocht wurden. Der Kocher ist eine wirkliche Bereicherung und gibt immer wieder Anlass, die Nutzung regenerativer Energie zu thematisieren. Wir vermitteln so einen verantwortungsbewussten Umgang mit endlichen Ressourcen und erste Grundlagen über regenerative Energieformen. Hiermit leistet der Kinder-

und Jugendbauernhof einen Beitrag zur Bildung für nachhaltige Entwicklung im Sinne der UN-Dekade Deutschland. Dieses zukunftsweisende Projekt wurde von SMA großzügig unterstützt.

Vielen Dank!!



Sesambällchen aus dem Solarkocher

- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse weisser Sesam
- 1 1/2 Tassen Rote-Bohnen-Paste
- 3 Tassen Klebreismehl

Zubereitung:

Zucker in Wasser auflösen, Klebreismehl unterkneten, bis der Teig glatt ist. Zu einer Walze ausrollen, in 20 Stücke schneiden. Zu einer Scheibe abflachen, Füllung in die Mitte geben und über der Füllung verschließen. Zu einer Kugel formen. Diese kurz in Wasser tauchen, abtropfen und im Sesam rollen, bis alles gleichmäßig überzogen ist. In Öl 5 min im Solarkocher frittieren.