



LaREA

energeticamente

la cucina solare

Obiettivo dell'exhibit

É possibile sfruttare il calore del sole, in modo molto semplice e diretto, anche per cucinare!

La cucina solare può essere usata per cuocere direttamente i cibi ed è concretamente indicata per 2-4 persone.

UN "SACCO" DI TERRA



I costruttori della cucina solare consigliano, per rendere la cucina stabile ai colpi di vento, di porre due sacchi di terra a lato del telaio.

Abbiamo pensato di sfruttare questo suggerimento per realizzare una "collezione" di tutte le terre in cui la mostra "energeticamente" è passata.

Ogni scuola che ospita gli exhibit, raccoglie in due sacchetti da 2,5 Kg (etichettati) la terra caratteristica del territorio, per zavorrare la cucina solare.

Al termine dell'esperienza uno dei due sacchi si unirà alle altre terre del Friuli, l'altro terrà memoria della "tipicità" d'origine.

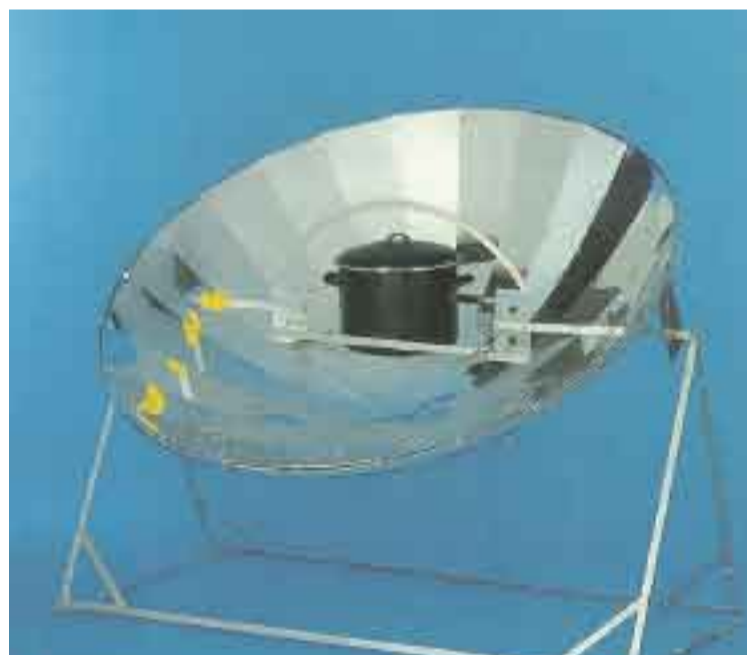
Misure precauzionali!!

Il fornello solare va usato solo in presenza di una persona che possa controllare. Per togliere pentole e padelle calde dal fornello usate sempre dei guanti ad isolamento termico. Prima di servire i cibi cucinati si consiglia di aprire di 1 - 2 cm il coperchio per pochi secondi. Il vapore caldo potrà così fuoriuscire.

Il riflettore parabolico

La cucina ad energia solare non funziona a pannelli solari, ma tramite un riflettore parabolico che concentra i raggi del sole sulla pentola e la riscalda. Questa cucina è un generatore termico solare che ha come scopo la cottura di cibi o la sterilizzazione dell'acqua per bollitura ecc

Cucina ad energia solare con parabola da 100 cm di diametro: con una potenza di circa 450 W porta ad ebollizione un litro d'acqua in circa 18 minuti.



Orientiamo la cucina verso il sole



- Va rivolto sempre verso il sole
- Posizionare la cucina solare ogni mezz'ora o ogni ora rispetto alla posizione del sole.
- Quando i raggi solari concentrati illumineranno direttamente il fondo della pentola, il cibo cuocerà molto velocemente

Cuciniamo con il Sole...

Con il forno solare si usa generalmente poca acqua, dato che questa allunga i tempi di cottura. Detto in parole povere: basta un terzo dell'acqua che di solito si usa. Nella preparazione delle pietanze potrete utilizzare meno sale, visto che queste vengono cucinate in modo più delicato e quindi mantengono molto di più del loro sapore originario. Il cibo è quindi molto sano, ma anche saporito.

Zuppe

Le zuppe devono essere preparate in modo da risultare molto dense, quindi con poca acqua, e verranno allungate poi in un secondo momento.



Frutta e verdura



Cuocere con burro o olio d'oliva frutta e verdura, tagliata in piccoli pezzi, senza l'aggiunta di altri liquidi.

Patate e verdure

Cucinando patate e verdure dovrete prima riscaldare il forno per fare in modo che il processo di cottura duri meno possibile.

