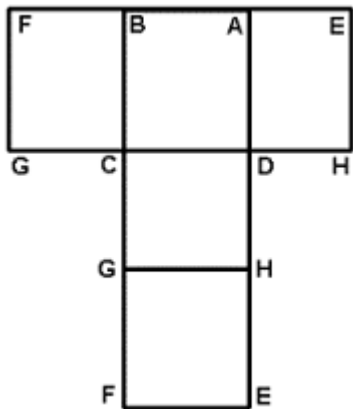
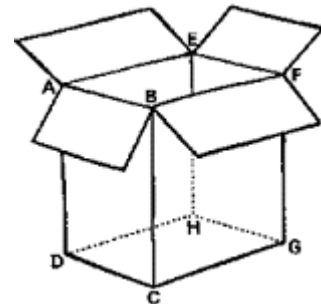


Der Solar Panel Cooker - klein

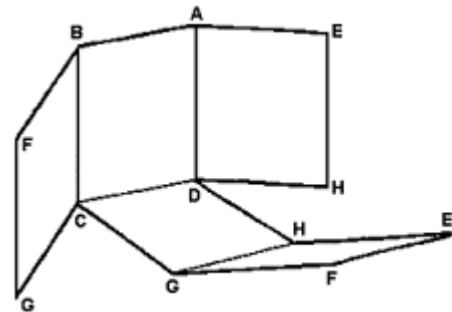
Der Solar-Panel-Cooker von Roger Bernard bietet eine Alternative zu den relativ unhandlichen und schweren Solar-Kochkisten. Er ist sehr leicht, klein, preiswert und dennoch ziemlich leistungsfähig.

Als Ausgangsmaterial brauchst Du eine Pappschachtel, deren Höhe (BC) vielleicht etwas größer als die Breite (DC) ist (siehe Bild). Wenn die Seitenlängen alle gleich sind, kann der Kocher sehr schick zusammengeklappt und transportiert oder versteckt werden. Gute Maße für die Seitenlänge sind z.B. 25-30 cm.



Schneide die Deckelklappen ab und dann entlang der Falten FG und GC sowie EH und HD, damit der Karton sich zu der abgebildeten Form aus fünf Rechtecken hinlegt. (Die zweimal vorkommenden Buchstaben bezeichnen Punkte, die vor dem Schneiden zusammen lagen.) Bei dünner Pappe sollte das Rechteck CDHG verstärkt werden, z.B. durch aufkleben eines weiteren Karton-Stücks. Dann klebe auf eine Seite aller fünf Rechtecke (die ursprüngliche Innenseite der Schachtel) Alufolie.

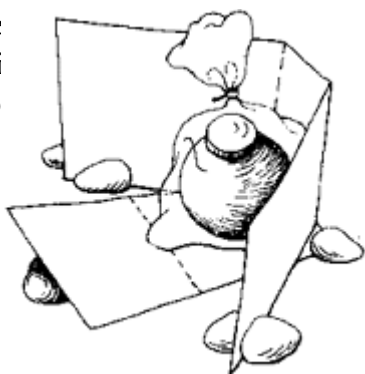
Bringe nun das Viereck CDHG auf den Boden (oder Tisch) und biege die andern Rechtecke wie abgebildet um. Der "Vorder-Spiegel" EFGH sollte ca. 30 Grad über der Horizontale nach oben ragen - etwa durch Drunter schieben eines Steins. Die "Seiten-Spiegel" BFGC und AEHD stehen senkrecht und in einem Winkel von ca. 45 Grad zum "Rück-Spiegel". Am besten befestigst Du die Sache noch mit ein paar weiteren Steinen (vgl. Bild). Etwas professioneller sieht's aus, wenn Du den Kocher auf ein Holzbrett stellst, in das Du auf beiden Seiten von GC und HD ein paar lange Nägel schlägst.



opf direkt auf dem (kalten) Boden.
r oder Kieselsteine, kommt die

We
We...fertig!
Wi

De
bei
in



deDer schwarze Kochtopf kommt auf den Boden CDHG und wird mit
ereiner durchsichtigen Glas-Salatschüssel abgedeckt oder in eine
Plastikfolie gesteckt. Dies ersetzt die Glasfenster des klassischen
Sonnenofens. Die Glasschüssel sollte nicht zu groß sein, um
Verluste durch Konvektion zu verhindern. Die Folie sollte zumindest
an heissen Tagen hitzebeständig sein, Nylon-Backofenfolie bietet
sich an. Sie kann einfach oben mit einem Stück Draht verschlossen
werden. (Das macht es möglich, zwischendurch nachzusehen, was
das Essen treibt.)

Wie
icht