

Solares Kochen - Gesund und umweltfreundlich

Projekträger: Radko-Stöckl-Schule

Themenschwerpunkt: Nachhaltiges Kochen von gesundem Essen mit Hilfe der Sonnenenergie

Gemeinde/Stadt/Lage: Melsungen

Dauer Die Workshops sollen ca. 4 mal für externe Klassen und für ca. 5 Klassen unserer Schule pro Jahr angeboten werden. Möglichst jedes Jahr wieder.



DAS PROJEKT

Der Solarkocher Sport-e von Gosun (Amerika) wird bald auf dem Markt erwerbbar sein. Wir haben mit den Solarkochern Papillion (Klappparabolspiegel), Gosun-Fusion (groß, aber lange Gahrzeiten), Gosun-Sport (schlank, lang, schneller) und Gosun-Go (klein) schon einige Erfahrungen gesammelt. der Sport-e von Gosun ist nun endlich das Produkt, das geringen Lagerungsbedarf mit hohem Leistungsvermögen verbindet und Nahrung für bis zu 2 Personen herstellen kann. 10 dieser Solarkocher sind die Grundlage für das Workshopkonzept. Dabei betreuen einige unserer Berufsschüler die Workshops für andere Klassen, die nach Anmeldung und mit einer Kostenbeteiligung diese Workshop besuchen. Zudem sollen im Technikunterricht und Physikunterricht diese Kocherlebnisse genutzt werden, unser Schüler zu sensibilisieren.

BEDEUTUNG FÜR UMWELT- UND NATURSCHUTZ

Die Energie der Sonne soll beim Kochen (eher Gahren) erlebt werden. Gesundes Herstellen von vegetarischen regionalen Nahrungsmittel durch nachhaltige Kochtechnik soll Spaß machen und gut schmecken. Dabei erfahren die Schüler die Selbstwirksamkeit in einer Alltagssituation. Der hier vorgesehene Solarkocher ist so sparsam, dass neben der Sonne auch eine Stromquelle von ca. 90Watt/12V nutzbar ist. Damit kann das Projekt Fahrradkino (Genaugewinner) mit dem Solarkochen verknüpft werden, wenn die Sonne nicht scheinen sollte. Umwelterziehung und Selbstermächtigung für eine nachhaltige Entwicklung.