Das SOLARIS Praxis-Handbuch

Der tägliche Weg zur warmen Mahlzeit: Aufbau, Kochen und Pflege.

Open Source Ecology – Langlebige Technologie für lokale Unabhängigkeit.

Gemini Notebook

Kochen mit der Kraft der Sonne



Die Vergangenheit

Bisheriger Alltag: Rauchbelastung im Innenraum, gesundheitliche Risiken für die Familie, hohe Kosten und Zeitaufwand für Brennstoffbeschaffung.



Ihre neue Unabhängigkeit

Die SOLARIS-Lösung: 100% kostenlose Energie. Kein Rauch, keine Abholzung, mehr Sicherheit für Frauen und Kinder, und deutlich geringere Haushaltsausgaben.



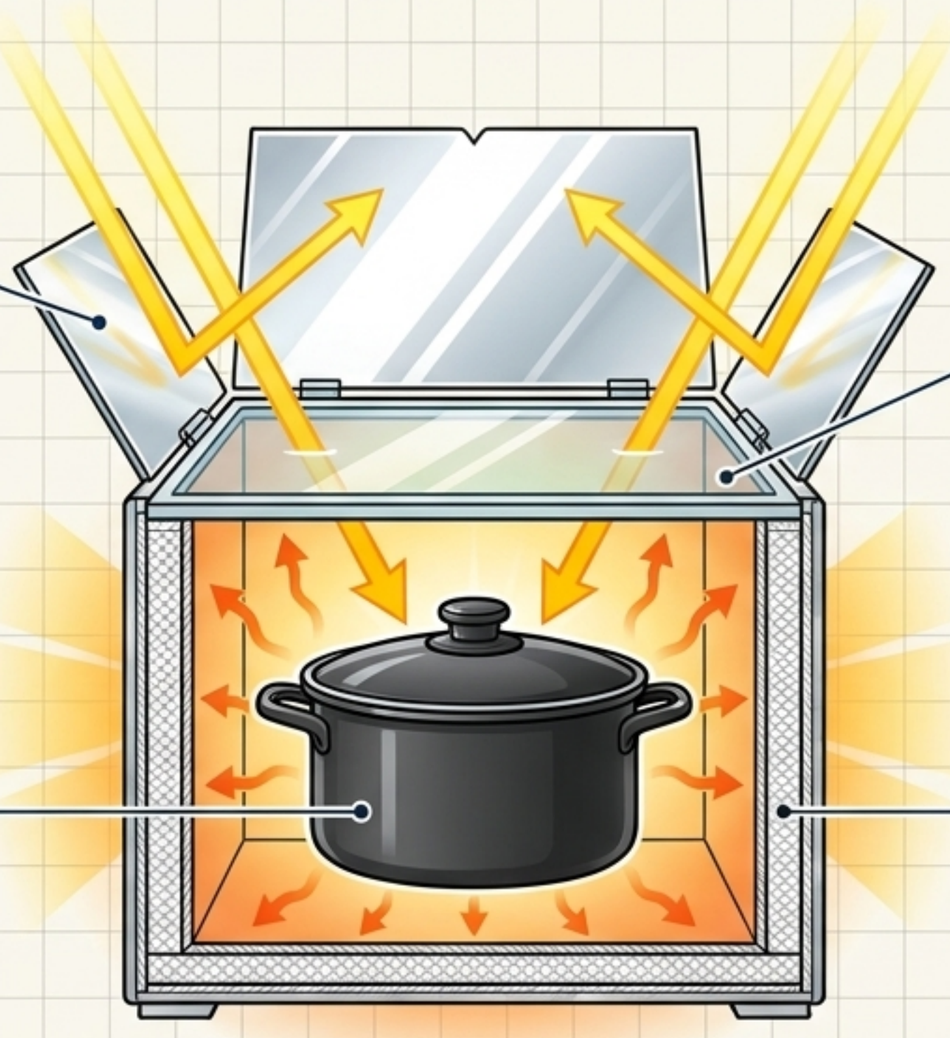
Trainer-Tipp: „Dieser Kocher ersetzt das offene Feuer nicht immer komplett – aber er übernimmt die meiste Arbeit am Tag!“

Gemini Notebook

Die Anatomie der Wärmefalle

1. Sammeln (Reflektoren)

Glänzende Flächen fangen das Sonnenlicht ein und lenken es in die Mitte.



2. Durchlassen (Glasabdeckung)

Das Glas lässt die Sonnenstrahlen hinein, blockiert aber den Wind und verhindert, dass die Hitze entweicht.

3. Absorbieren (Schwarzer Topf)

Die dunkle Farbe schluckt das Licht und wandelt es sofort in Hitze um.

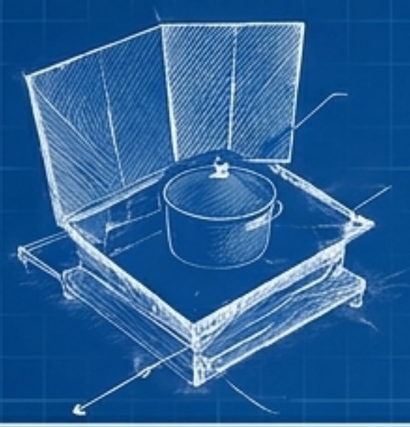
4. Speichern (Isolierung)

Das Material um den Topf hält die Wärme gefangen – wie in einem Gewächshaus.

Gemini Notebook

Welcher Kocher passt heute?

SOLARIS Panel (Klappbar)

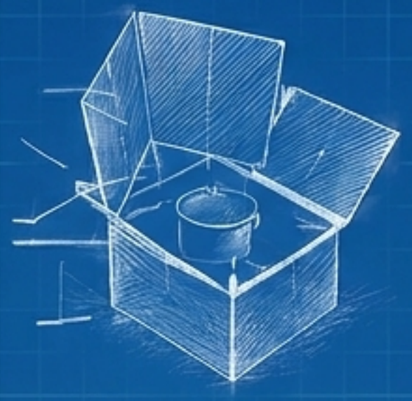


Stärke: Leicht, portabel, schnelle Hitze.

Ideale Speisen: Wasser abkochen, Reis, schnelle Suppen.

Wetter: Bei leichtem Wind nutzbar, muss mäßig nachgeführt werden.

SOLARIS Box (Karton/Isoliert)



Stärke: Hält die Hitze extrem gut, auch bei Wolken.

Ideale Speisen: Langsames Garen, Wurzelgemüse, Backen.

Wetter: Hohe Windresistenz, benötigt wenig Aufmerksamkeit.

SOLARIS Parabol (Community)



Stärke: Maximale Leistung, extrem heiß.

Ideale Speisen: Braten, Frittieren, Mahlzeiten für Großfamilien.

Wetter: Muss exakt und konstant zur Sonne nachgeführt werden.

Gemini Notebook

Das Geheimnis des schwarzen Topfes





Dunkel gewinnt: Nur mattschwarze Töpfe absorbieren die Energie optimal. Silberne **Töpfe reflektieren die Hitze weg!**



Der Glas-Trick: Ein hitzebeständiger Glasdeckel (oder eine umgestülpte Glasschüssel) über dem Topf erzeugt eine doppelte Wärmefalle.



Klein schneiden: Gemüse und Fleisch in kleinere Stücke schneiden als beim offenen Feuer. Das verkürzt die Garzeit erheblich.



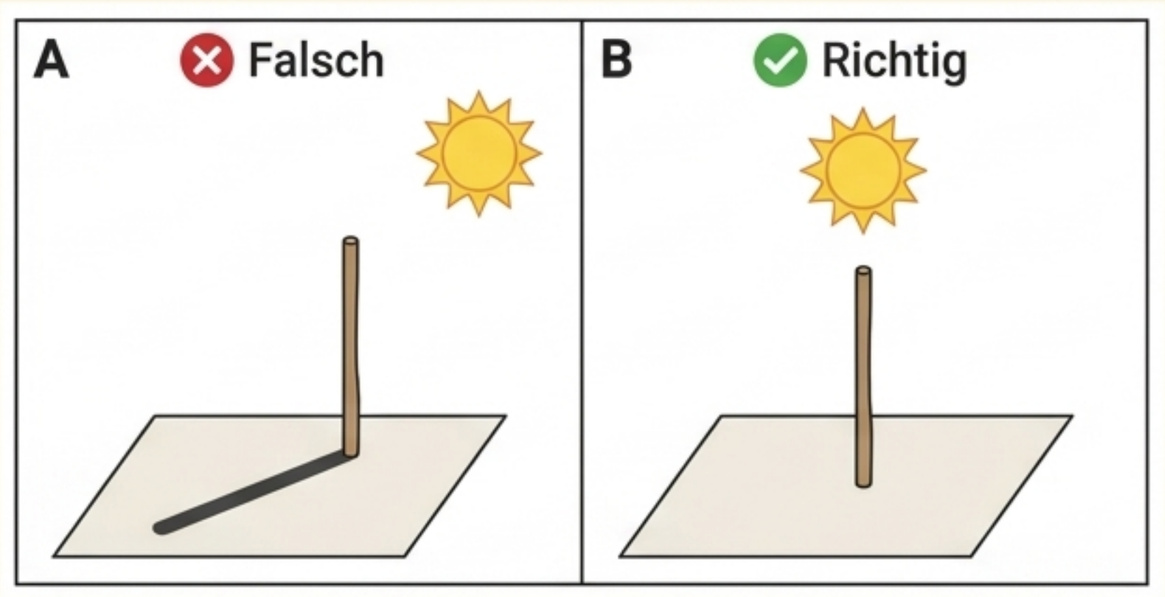
Wenig Wasser: Da kaum Dampf entweicht, benötigen Sie weniger Wasser zum Kochen von Gemüse oder Reis.

Gemini Notebook

Ausrichtung: Der Schatten-Trick

„Wenn der Schatten verschwindet, kocht das Essen.“

Falsch vs. Richtig



1. **Standort:** Suchen Sie einen windgeschützten, ebenen Platz mit direkter, unschattierter Sonne.



2. **Der Stab-Test:** Stellen Sie einen kleinen geraden Stab (oder den Referenzstift des Kochers) in die Mitte.



3. **Drehen:** Drehen Sie den gesamten Kocher so lange, bis der Stab keinen Schatten mehr zur Seite wirft.



4. **Nachführen:** Die Sonne wandert! Prüfen Sie den Schatten alle 30 bis 45 Minuten und drehen Sie den Kocher leicht nach.



Gemini Notebook

Die drei goldenen Regeln am Herd



Zeit geben (Geduld)

Solarkochen braucht etwa doppelt so lange wie ein sehr heißes Holzfeuer. Beginnen Sie rechtzeitig (z.B. am späten Vormittag) mit der Vorbereitung.



Deckel zu (Falle geschlossen)

Jedes Öffnen des Topfes oder der Glasabdeckung lässt wertvolle Hitze entweichen. Der Garprozess verlängert sich um bis zu 15 Minuten pro Öffnen!



Nicht umrühren (Nichts brennt an)

Da die Hitze gleichmäßig von allen Seiten kommt, brennt das Essen im Solarkocher (besonders in der Box) so gut wie nie an. Sie müssen nicht daneben stehen!

Gemini Notebook

Im Einsatz: Der klappbare Panel-Kocher

Eigenschaften: Leicht, faltbar, modular.



Der Praxis-Tipp

- Breiten Sie die Reflektoren weit aus, um die Morgen- und Abendsonne einzufangen.
- Sichern Sie den Kocher bei Windboden mit Steinen oder Ziegeln (wie im Bild).

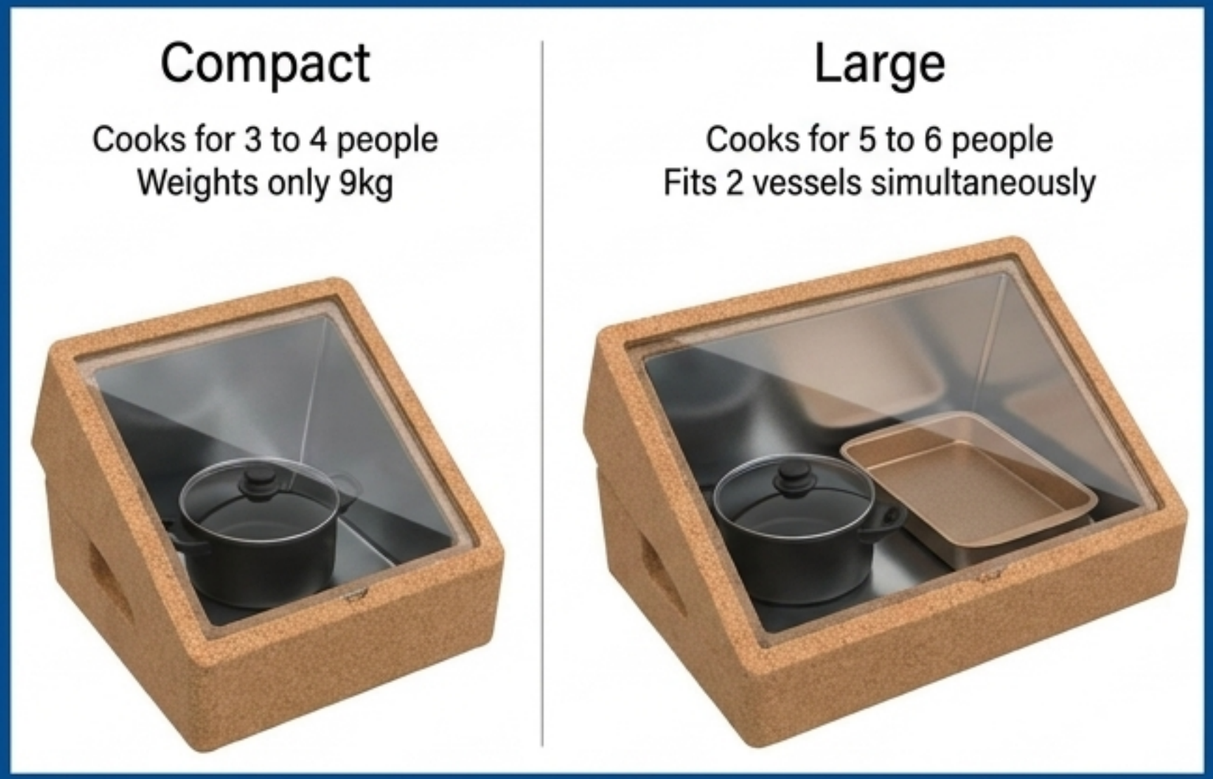
Beste Nutzung
Ideal, um tagsüber Trinkwasser abzukochen oder Reis für die Mittagsmahlzeit zuzubereiten.

Vorsicht
⚠ Die glänzenden Flächen können blenden – Sonnenbrille oder Augenschutz empfohlen!

Gemini Notebook

Im Einsatz: Die ausdauernde Solar-Box

Eigenschaften: Hohe Isolierung, konstante Hitze, wetterfest.



Der Praxis-Tipp

- Die Box verzeiht Fehler: Wenn Wolken aufziehen, hält die dicke Isolierung das Essen trotzdem heiß.
- Sie können zwei Töpfe gleichzeitig nutzen (siehe Bild rechts).

Beste Nutzung:

Setzen Sie das Essen vormittags an, gehen Sie aufs Feld oder zur Arbeit, und kommen Sie zu einer fertigen, warmen Mahlzeit am Nachmittag zurück.

Gemini Notebook

Im Einsatz: Der Community-Parabolkocher

Eigenschaften: Geballte Energie für Dörfer, Schulen und Großfamilien.



Sicherheit zuerst: Der Brennpunkt wird extrem heiß (genug zum Frittieren!). Fassen Sie niemals in den gebündelten Lichtstrahl.

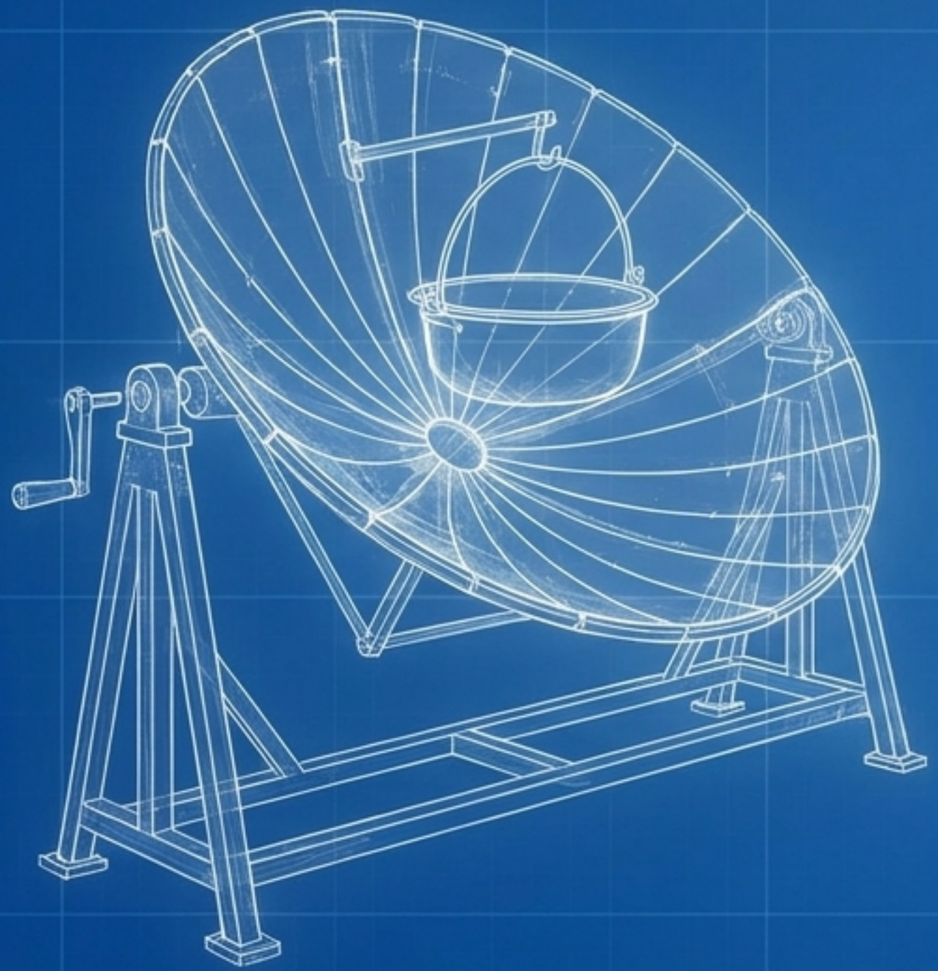
Der Praxis-Tipp

- Das schwere Gusseisen-Gestell trägt auch massive Töpfe sicher.
- Teamwork: Dieser Kocher verlangt ständige Aufmerksamkeit. Er muss präzise nachgeführt werden, sonst wandert der Hitzepunkt neben den Topf.

Gemini Notebook

Der 10-Jahres-Wartungsplan

Checkliste für Langlebigkeit



1. Nach jedem Kochen (Reinigung)

Wischen Sie das Glas und die Reflektoren mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Niemals kratzige Schwämme nutzen! Kratzer zerstören die Reflexion.

2. Monatlicher Check (Mechanik)

Prüfen Sie die standardisierten Schrauben und Scharniere. Ziehen Sie lockere Verbindungen nach. Die sandresistente Nachführung gegebenenfalls von Staub befreien.

3. Alle 5 bis 7 Jahre (Erneuerung)

Die UV-stabile Aluminium-Spiegelfolie kann blind werden. Dank Open-Source-Design können Sie die Folie vor Ort mit wenigen Handgriffen selbst austauschen. Das Chassis bleibt erhalten!

Gemini Notebook

Ein Jahrzehnt saubere Energie



Wer diese drei einfachen Schritte zu seiner täglichen Routine macht, schützt die Lungen seiner Kinder, schont die lokalen Wälder und sichert seiner Familie für die nächsten 10 Jahre kostenlose, unabhängige Energie. Die Sonne gehört Ihnen.

Gemini Notebook