



SOLOLLE

SOLUGN FÖR TORKNING AV FRUKT OCH GRÖNSAKER MED HJÄLP AV SOLENS ENERGI

Soltorkning är en energibesparande och billig konserveringsmetod som inte kräver avancerad utrustning. Soltorkning, vår äldsta, enklaste och mest naturliga metod att bevara mat.

Idén till denna solugn kommer från Flemming Abrahamsson, arkitekten bakom Solstället och Fröhuset i Pegasus Trädgård. Flemming har utvecklat amerikanen Leandre Poissons soltorkare, här torkas livsförnödenheterna direkt av solen.

När solen skiner börjar varm luft rotera i det svartmålade uppskurna återbrukade oljefat som finns under den böjda solfångaren. Den varma luften som torkar maten passerar det som ska torkas på nätramarna inne i tunnan med hjälp av självdrag. En solig sommardag blir luften 45 grader varm, och efter två dagar är frukten eller grönsakerna redo för förvaring tills aptiten lockar oss mitt i vintern!

Soltorkning är en konserveringsmetod som i motsats till djupfrysning och syltning inte kräver energi. Den stjäl inte vitaminer, mineraler, proteiner eller smak från maten.

Torkning över huvud taget är en mycket gammal metod för att bevara livsmedel, vanligare än man tänker sig även i dag - nötter, flingor, knäckebröd, mjöl, kryddor. Man slipper konserveringsmedel och tillsatser, de torkade produkterna tar liten plats och har lång hållbarhet.

När vi byggde vår Sololle följde vi skisserna på nästa sida.



