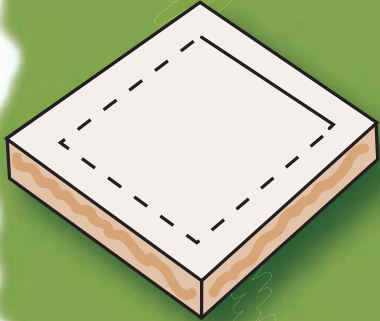


Güneş Fırınında Yemek

Güneşte pişmiş lezzetli ve sağlıklı yemekler yemeye ne dersiniz? Örneğin, bir omlet ya da kaşarlı bir tost? Bunun için öncelikle bir güneş fırını yapmanız gerekiyor. Güneş fırınında yemek pişirdiğinizde, hem çevreyi kirletmemiş hem de enerji kaynaklarını daha verimli kullanmış oluyorsunuz. Üstelik de pişirme sırasında yiyecekler besin değerini kaybetmiyor. Yemeğin yanma tehlikesi de yok. Haydi o zaman iş başına!

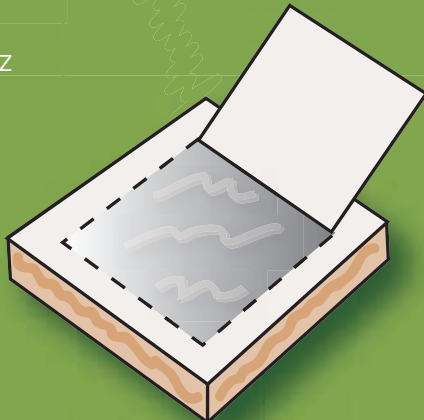
Fırınımızı Yapalım

1. Pizza kutusunun kapağının üzerine, kenarlarda birer cm kalacak şekilde bir kare çizim.



2. Bu karenin, yandaki şekilde noktalı çizgilerle gösterilen üç kenarını kesin. Bu, fırının kapağı olacak.

3. Kestiğiniz bölümü yukarı doğru açın ve kapağın iç kısmını alüminyum folyoyla kaplayın.



Malzemeler

- ☀️ Pizza kutusu
- ☀️ Cetvel
- ☀️ Makas
- ☀️ Kalın saydam naylon ya da streç film
- ☀️ Alüminyum folyo
- ☀️ Siyah karton
- ☀️ Yapıştırıcı
- ☀️ Tahta çöp şiş çubuğu

Alüminyum folyoyu yapıştırırken oluşan kırışıklıkları parmaklarınızla düzeltin. Alüminyum folyo, güneş ışığının fırında toplanmasını sağlayacak.

4. Kapağın delik kalan kısmını kalın naylonla ya da streç filmle kaplayın. Naylonu kenarlarından sıkıca yapıştırmaya özen gösterin. Bu naylon, fırının ısı kaybetmesini önleyecek.



5. Kutunun içi yüzeyini de tümüyle alüminyum folyoyla kaplayın. Daha sonra kutunun

Ekmek Pişirebilirsiniz

Kaşar Peyirli Ekmek Yapabilirsiniz

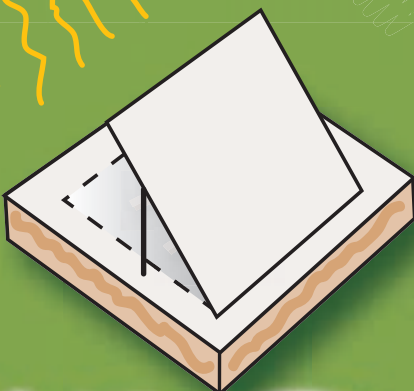
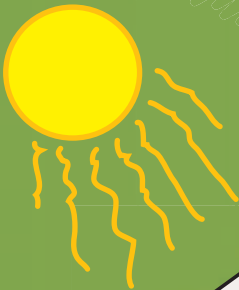
Bir dilim ekmeğin üzerine ince bir dilim kaşar peyniri koyup bir kabın içinde fırınına yerleştirin. Yaklaşık bir saatte kaşar peynirli ekmeğiniz hazır olacak.

Güneş fırını yaparken ve içinde yemek pişirirken büyüklerinizden yardım almayı unutmayın.

tabanına siyah karton yerleştirin. Siyah karton, güneş ışığının daha çok soğurulmasını sağlayacak.

6. Pişirme kabını kutunun içine koyup kapağı kapatın. Ancak en dışta bulunan alüminyum folyoyla kaplı kapağı açık tutun. Kapağı açık tutmak için tahta çöp şiş çubuklarından yararlanabilirsiniz. Fırını, güneşe bakacak şekilde yerleştirin.

Kapağın eğiminin, yaklaşık 45° olmasını sağlayın.



Güneşte Yemek Pişirmenin Püf Noktaları

- ☀️ Pişirme kabının koyu renkte olması, daha fazla ısı soğurması nedeniyle pişme süresini kısaltır.
- ☀️ Fırın yarım saat ısındıktan sonra yemeği içine koyun.
- ☀️ Yemekler, güneşte normalden çok daha uzun sürede pişer.
- ☀️ Elinizin yanmaması için mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- ☀️ Güneş fırını, güneşin en dik olduğu saatlerde kullanılır.
- ☀️ İlk denemenizde kolay pişirilen bir yemek seçin. Omlet, kaşarlı tost, mantar gibi.
- ☀️ Güneş fırını yaparken, derinliği az ve yüzeyi geniş olmak koşuluyla farklı kutular da kullanabilirsiniz. Kabın derinliği az olduğunda içerideki ısı daha iyi korunur. Yüzey alanının geniş olması da daha çok ışık yansımalarını sağlar.
- ☀️ Güneş fırını rüzgârsız bir yere kurun. Rüzgâr olduğunda fırın soğuyabilir.

Aslı Uysal

Kaynak:
http://www.nasa.gov/audience/forchildren/activities/A_Cooking_with_the_Sun.html
<http://www.icpsolar.com/4105/home.asp>
<http://www1.eere.energy.gov/kids/roofus/index.html>
<http://www.yetam.hacettepe.edu.tr/m.doc>