



Soltorkning är ett av exemplen på de glömda hantverk för en hållbar framtid som vi vill fästa uppmärksamhet på i Pegasus Trädgård.

Soltorkning är en energibesparande och billig konserveringsmetod som inte kräver avancerad utrustning.

Soltorkning, vår äldsta, enklaste och mest naturliga metod att bevara mat. I Solollen torkas på naturens villkor, produkterna behåller sina vitaminer, mineraler, färger och sin struktur.



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 kanalplastskivan. 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! När vi byggde vår Sololle följde vi skisserna på mittuppslaget. För frågor om detaljer när du ska bygga Sololle kan du kontakta mannen på bilden, Jörgen Larsson på: rejl@me.com eller 0730-474740.



STAFFAN BJÖRKLUNDS TEATER

046 - 70 63 25

Högs Byväg 74-7 244 93 Kävlinge
staffan@sbteater.se www.dockteater.se



SOLOLLE

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

PEGASUS TRÄDGÅRD 2010

Soltorkning är en konserveringsmetod som i motsats till djupfrysning och syltning inte kräver energi. Den stjälar 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.

FLEMMING ABRAHAMSSONS SKISSER, SOM VI ANVÄNDE NÄR VI BYGGDE SOLTORKEN I PEGASUS TRÄDGÅRD

