

Solar Manufaktur

irene lucas
henneberggasse 3, Top 54
1030 Wien
+4306769208739



Das mobile Solarlabor kocht mit der Sonne im öffentlichen Raum

Ein Lastenfahrrad mit unterschiedlichen Solarkochern und Solaröfen öffnet einen kulinarisch experimentellen Event-Raum, wo das Solarkochen in kleinen Gruppen gezeigt und ausgetestet wird.

Es entstehen spannende Gespräche über die Herkunft der Lebensmittel und neue solare Kochrezepte für eine wachsende Solar Community **sol.lab.zones**, die auch via soziale Medien gezeigt wird und sich mit anderen alternativen Kochmethoden wie Fermentationsprozessen und einer Kochkiste sich lokal und international vernetzen wird.

sol.lab.zones - workshops & transformative Buffets



pop up cantina solar

Outdoor & stored kitchen for new urban ecologies

Culture & Cuisine on Complexity

Food flows & talks through the connectivities of solar thinking

A great circle of Taste, Culture & Cuisine on Complexity

Reading lectures // Drawing lectures // Soundscapes lectures // Food talks

Pop up Cantina Solar project for conferences & festivals

will engage the group in cooking experiments, moving through low tech and high tech dispositives.

The **Pop up Cantina Solar** develops a quality space for food processes, from cooked to raw and fermented, through the collective to the individual needs.

Through the use of the upcycling material sources and the basics of solar cooking & fermentation knowledge, we will design a slow cooking/storage platform for the Conference or Festival as a place where our visitors can taste the energy of the sun, the richness and simplicity of low-tech inventions and the playfulness of the way that materials inspire us.

The **Cantina solar** connects the macro-cosmos with the micro-cosmos through the interconnection of energy, food, mobility, urban policies, art, learning experiences and community building perspectives.

This project, deals with the design of **solar cooking solutions**, including sun and cloudy weather, **public space & food politics** and **material literacy** as key factors for change processes in ecosocial transitions. **Cantina solar** dispositives are based in the patterns desings, that have the power to reflect, absorb and be transparent. These are also the three elements that solar cookers need for best cooking practice:

- **Materiality that reflect:** aluminium or mirrors, they redirect the sun's rays
- **Materiality that absorbs:** Metal dark surfaces, they concentrate the heat and keep the process on its own dark spaces.
- **Materiality that keep transparent:** washingmaschine glass doors, glass jars, they let the light through and keep it warm.



cooperations

Leitung: Irene Lucas , robin foods

Solarcooking Praxis: Solarmanufaktur, ww.solarmanufaktur.at

Solarcookers high tech: www.1991.one/solar-cooking

Kochkiste: Margot Fischer

Fermentation: School of Fermentation, Blubbergarten, www.blubbergarten.work

Foodwaste: Robin foods, www.robin-foods.org, BrotPiloten, www.brotpiloten.at

Cooperative Landwirtschaft: LBB, www.lbb.wien

Shadows, storage and Cool experiments: Tina Wintersteigert, www.bauteiler.at/author/tiwi/

Documentation, film and Photographie: Karin Litschke, www.stadtambulanz.at, Christoph Euler, www.christopheuler.at

Mobility: Maderna, www.mcsbike.com

Learning experiences for school and communities: Expanded Garden, www.christopheuler.at/projects/expanded-garden

Urban Projects community building: Platform toZOMIA

think.solar!

Speziell für SchülerInnen für alle Schulstufen 1 Einheit, 1,5 Stunden

Preis nach Vereinbarung

Solarlabor in der Schule

Was und wie könnte ich heute im Schulgarten solar kochen?

Vom Kräuterwasser bis zu Couscous: an diesem Tag werden die SchülerInnen während des Workshops zwei Solar-Kochgeräte kennen lernen und wenn möglich ausprobieren. Parallel dazu werden sie kleine Solarboxen aus recycelten Materialien selber herstellen. Wichtig wird dabei sein, dass die Kinder das Prinzip der Solaröfen kennenlernen und für kleine Projekte wie Schokolade schmelzen oder auch einfach Wasser aufwärmen benutzen lernen

Add to Workshop + 1 x 1991 Solarkocher + 1 Handbook

Kochbuch mit Wochenplan Speziell für Schulen

+ 2 Pakete 1,5 stunden Webinar



solar tasting.verkostungen!

Hands on Workshop - Solar Cooking für Gruppen

Preis nach Vereinbarung

Pop Up Solarküche: gemeinsam mit der Sonne kochen

Im Pop Up Solar-Labor werden die teilnehmenden Personen vier Modelle von Solar Kochgeräten kennenlernen und sind eingeladen dieses spezielle **Slow Food** zu verkosten. Unsere Solargäste können auch selber Zutaten aus eigenem Anbau mitnehmen und haben die Gelegenheit, eigene Rezepte zu testen. Die Sonne kocht, wir bereiten eine Picknickdecke und Tische vor, schneiden Gemüse und Salat, stellen Kräuterwasser bereit und decken eine gemeinsame Tafel.

Alle vegetarische Zutaten für dieses Event also Kräuter, Gemüse, Obst, Nüsse, Getreide... stellen wir auf, fotografieren und dokumentieren. Es entstehen spannende Gespräche über die Herkunft der Lebensmittel (made in, packaged in, transported by... bio, fair, saisonal, regional..) und neue **Solar Kochrezepte** für ein gemeinsames DIT (do it together) Heft *Solar Rezepte*.



built.solar!

Team Building Workshops

für Gruppen bis 28 Personen, 1/2 Tag

Preis nach Vereinbarung

„DIT - *Do It Together* - Upcycling Workshops" um das gemeinsame Bauen neuer mobiler Solargeräte von klein auf groß aus vorhandenen Materialien.

Upcycling Workshops für Gruppen: parallel zum Kochen stellen wir selber Solarboxen aus Recycling Materialien her. Das Funktionsprinzip des Solarofens stellen wir anhand lustvoller kleiner Miniprojekte oder ein gemeinsames größeres Projekt für die ganze Gruppe, so dass die teilnehmenden Personen eine Basis für eigenes Experimentieren gewinnen können. Wir beenden den Workshop mit einem gemeinsamen Essen.

Add to Workshop + 1 x 1991 Solarkocher + 1 Handbook

+ 600€

+ Kochbuch mit Wochenplan Speziell für die Gruppe

+ 2 Pakete 1,5 stunden Webinar

