



Kochen mit Sonnenlicht?

00:15

Mit Spiegeln können wir Licht auf eine Wand reflektieren.

Vom Spiegel breitet sich der Lichtstrahl gradlinig aus, bis er auf die Wand trifft und diese erwärmt; denn die Sonne schickt uns nicht nur Licht, sondern auch Wärme.

00:30

Jetzt reflektieren alle fünf Spiegel das Licht auf einen Fleck. Das muss heiß sein!

Denn je mehr Spiegel, umso mehr Sonne, desto höher die Temperatur...

Immerhin: über 50 Grad Celsius. Ob man so auch kochen kann?

00:38

Eine Pfanne muss her! Und mit den Spiegeln versuchen wir die Sonnenstrahlen direkt auf den Pfannenboden zu bündeln.

00:54

Mit vielen Spiegeln müssten wir eine große Hitze erzeugen können!

00:58

Aber es sind doch nur 61 Grad.

01:02

Und auf dem Speiseplan steht ausgerechnet Steak. Das muss sehr heiß gebraten werden!

01:06

Also noch mehr Spiegel für unsere „mobile Kochplatte“: 120 Stück!

01:14

Und Sonne marsch!

01:22

Was sagt der Chef?



01:30
So nicht!

01:33
Der Solar-Kocher muss aufgerüstet werden! Mehr Spiegel sind nötig, damit mehr Licht gebündelt werden kann und die Pfanne heißer wird.

01:41
Also drei Paneele dazu – 500 Spiegel bündeln jetzt das Sonnenlicht.

01:50
Ob es diesmal klappt?

01:55
Die Temperatur: weit mehr als 300 Grad. Das ist richtig heiß!

02:09
Und das Steak...?
... ist fertig.

02:12
In der Sonne gebrutzelt!