



Gün ışığında kuru fasulye!

Pişırmada enerji maliyetini sıfıra indiren "güneş fırınları", ABD başta olmak üzere dünyanın bütün ülkelerinde uzun yıllardır kullanılıyor. Türkiye ise bu harika teknikle ilk defa tanışıyor.

> Sefa Koyuncu

İSTANBUL- Türkiye, dünyanın bütün ülkelerinde yaygın olarak kullanılan, NASA ve AB tarafından da desteklenen güneş fırınları (solar oven) ile geç de olsa tanıştı. Bu tanışma, gazetemizin 17 Mart 2006 tarihli nüshasında, "Güler, güneşle çay demledi" başlığıyla duyuruldu. Elektrik İşleri Etüd İdaresi (EİEİ) ve 22 sponsor firmanın katkılarıyla Ankara'da yaptırılan "Enerji Verimliliği Eğitim Tesisi"nin açılışında konuşan Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Hilmi Güler, yüzde 94 enerji tasarruflı binada, toprak enerjisi, fiber optik aydınlatma sistemi, gün ışığı kontrol sistemi, ısıtma-soğutma maksatlı kompozit duvar gibi yeni teknolojilerin uygulandığını belirtiyor ve, "Bu mütevazı açılışın öneminin yıllar sonra anlaşılacağı" kaydediyor. Ayrıca, açılışa katılanlara parabolik güneş ocagında (sun cooker) demlenen çaydan da ikram edilmişti. Bu, Türkiye'nin teknolojik geleceği için gerçekten de tarihi bir gündü. Çünkü Türkiye, güneş enerjisinde yepyeni ufukların kapısını aralıyordu.

Bedavaya pişirin!

Çanak şeklinde ya da kutu şeklinde, içi yansıtıcı maddeyle kaplanmış basit bir düzenek olan güneş ocakları ve fırınları, güneş ışınlarını parabolik olarak bir odakta yoğunlaştırmakta ve dünyanın çeşitli yerlerinde değişik maksatlar için kullanılmaktadır. Başbakanlık Elektrik İşleri Etüd İdaresinde deneme gayesiyle imal edilen güneş ocacı 750 santigrat sıcaklığa ulaşmakta. Bu ocak veya fırın, güneşten aldığı ışığı, ısı enerjisine dönüştürerek, yemeğinizi pişirir, çayınızı demler, suyunuzu dezenfekte eder, şoklanmış yiyecekleri çözer, sütünü pastörize eder, dağcılara kar suyu eritir, meyve ve sebzelerini kurutur, salça ve yoğurt yapar, bebek maması ıtır, bulaşık ve çamaşır için sıcak su hazırlar. En önemlisi bütün bunlar için elektrik faturası ödeme-yecek, ayrıca enerji tasarrufuna katkıda bulunacak olmanız.

Bu işin hiç şakası yok!

Güneş fırınları kullanımı, GAP kalkınma projesi kapsamında da değerlendirilerek, bölge insanına bu konuda eğitim verilmesi düşünülüyor. Güneş ocaklarının, Güneydoğu'da, sosyal dayanışma vakıfları aracılığıyla köylerde ve fakir mahallelerde yaygınlaştırılması planlanıyor. Ayrıca konuyla ilgili bir araştırmada, güneş ocacı kullanımının ülke ekonomisine yılda 750 milyon dolar katkı sağlayacağı hesaplanıyor. Araştırmada, "Ülkemizde 8 milyon 250 bin müstakil ev var. Bu evlere en az birer adet olmak üzere, 8 milyon 250 bin adet güneş ocacı konabilir. Bir güneş ocacının gücü yaklaşık 1.5 kW'tır. Oluşan yüksek sıcaklık ile tencerede pişirme işlemi gerçekleştirilmektedir. Ülkemizde 8 milyon 250 bin adet güneş ocacının kullanılmasıyla yılda 750 milyon ABD doları tasarruf imkanı doğacaktır" deniliyor. Dünyada ABD'den Avrupa'ya, Tayland'dan Peru'ya, Zambiya'dan Çin'e yüzlerce ülkede, yüz binlerce güneş fırını kullanılmakta.



Güneşle pişirme eğitimi alan Meksikalı aileler, güneş ocaklarıyla birlikte. Güneş fırınları ve kutuları (solar box) dünyanın pek çok ülkesinde olduğu gibi Peru, Venezuela, Bolivya, Kosta Rika, Nikaragua, Panama, Guatemala, Dominik ve Haiti gibi Latin Amerika ülkelerinde de uzun yıllardır, binlerce aile tarafından kullanılıyor. Güneş ışığında pişirilen yemekler de afiyetle yeniyor.

Sistemin lideri Hindistan!

Hindistan'da Barli Köy Kadınları Gelişme Enstitüsü, 17 yıldan beri güneşle pişirme teknolojilerini araştırma, deneme ve kullanma uygulamaları yapıyor. Enstitüdeki öğrenciler modern güneş ocakları kullanarak yemek hazırlamakta, ayrıca, güneş ocaklarının kendi köylerinde kullanımına destek verebilen uzmanlar haline gelmekte. 1980'lerin ortalarında bazı pişirmeler için güneş kutusu ocaklar kullanmaya ve onların köylerde kullanımı teşvik edilmeye başlandı. Mayıs 1998'de 7.5 metre karelik parabolik bir güneş ocacı enstitü tarafından tesis edildi; bir diğeri ise 2000 yılında kuruldu. Yaklaşık olarak yılda 250 gün, yemek pişirmelerin tamamında güneş enerjisi kullanılmakta.



aynı anda 10-12 kişilik yemek pişirebilen bu parabolik güneş ışığı toplayıcı fırınlarından dokuzu, bir pilot programda enstitü tarafından merkezden uzak köylerde kuruldu. Enstitü, önümüzdeki aylarda, Avusturya'daki ilkökul çocuklarının fon sağladığı 40 tane parabolik güneş ocacını da, fakir köylülere dağıtmayı planlamakta.

Enstitüde öğrenciler, güneş cihazlarının kullanılmasıyla mümkün olduğu kadar çevreden ve zamanlarından tasarruf etmenin yollarını öğrenmekte; ayrıca, kendi köylerinde güneş kutusu ocakları, yüksek verimli parabolik toplama ocakları ve diğer enerji tasarrufu cihazlarının kullanılmasını yaygınlaştırmaya teşvik edilmekte. Şimdiye kadar,

Piknikçiler için ideal

Güneş ocakları, piknikçiler, dağcılar, avcılar, yelkenciler, yazlıkçılar, kampçılar, izciler, bütün doğa sporcuları ve şantiyeler için ideal. Ayrıca, ağaç kesimini, orman yangınlarını önler ve çevre temizliğine katkıda bulunur. Yemeklerinizin yanma tehlikesini ortadan kaldırır. Kokusuz, temiz ve olağanüstü lezzetli pişirir. Güneş fırınında pişen kuru fasulyenin lezzetine doyum olmaz. 85X50 cm kurulu boyutlarıyla, her yerde çalışabileceği gibi katlanarak standart bir alışveriş poşetine sığar. Evinizin mutfak, bahçe, balkon, çatı gibi bölümlerinde sürekli tam güneş almak şartıyla çalışır ve on yıllarca hizmet görür.

Kendi fırınıni kendin yap!

Bir internet sitesinde, "güneş fırını siparişi için kredi kartınızla 10 dolar yatırmanız yeterli", diyor. Ardından, "Sipariş için yurt dışında geçerli bir kredi kartınız olması gerekmektedir" diye de ekliyor. Sonra anlıyorsunuz ki, para yurt dışındaki bir yabancı şirkete gidiyor. Bu 10 dolar karşılığında, size güneş fırını mı geliyor? Hayır, sadece hangi malzemelerden ve nasıl yapacağınızla dair bilgi geliyor. Neticede güneş fırınıni kendinizin yapması isteniyor. Ayrıca, www.gap-dogu-kalkinma.com adresinde, güneş ocaklarının EİE genel müdürlüğünce, 250 YTL'ye satıldığına dair bir not bulunuyor.