



Fruit en groenten drogen in de zon, zelfs in de winter!

15 Oktober 2022

Wortelen, courgettes, paprika's, appels, abrikozen of druiven... Met de zonnedroger kunnen levensmiddelen worden geconserveerd door ze te drogen met behulp van de warmte van de zon en het effect van ventilatie, terwijl goede hygiënische omstandigheden worden gewaarborgd, met name door contact met stof of insecten te vermijden. De zonnedroger verbruikt geen energie en voorkomt voedselverspilling. Het kan worden gebruikt in de zomer, maar ook in de winter bij droog weer.

Op zaterdag 15 oktober bouwden een tiental deelnemers in de buurtmoestuin Oasis Heyvaert in Sint-Jans-Molenbeek met behulp van Reza Birghi, een ervaren meubelmaker van de Microfabriek, een zonnedroger met gerecycleerde materialen.

Na een presentatie van het project Oasis Heyvaert door Ryan, vertelde Reza ons over de vele voordelen van de zonnedroger en legde hij de beginselen en technieken van de bouw uit.



Reza had het werk al goed voorbereid door de HT-pallets (als in Hoge Temperatuur, wat garandeert dat ze niet chemisch behandeld zijn) die in de buurt in een 0 waste waren teruggevonden, te ontmantelen door ze te schuren en op maat te snijden.



In groepjes van vier begonnen de deelnemers met het in elkaar zetten van de vijf lades: een frame verbonden door kleine latten waartussen lucht kan passeren.



Daarna bouwden ze de structuur waarin de laden op kleine latten schuiven.



De dag eindigde met een bezoek aan Reza's werkplaats... en een barbecue!



Bedankt allemaal!

De plannen voor de zonne droger



