



آشپزی خورشیدی

• هیوا علیزاده
دبیر فیزیک منطقه ۶ تهران

سرآغاز

تخم‌مرغ هواپز خورشیدی به همراه چای برای صبحانه دعوت کردیم که به کسب تندیس بهترین ارائه گزارش کار کشوری در سال ۱۳۸۳ انجامید.

در جریان آشپزی‌های خورشیدی تصمیم گرفتیم خوراک مرغ بپزیم و در این مسیر نیز متوجه شدیم اندازه قطعات مواد خوراک در نحوه و زمان پخت مؤثر است.

برنامه بعدی، پخت کیک بود. به این منظور، یک اجاق خورشیدی با عایق بندی بهتر و ابعادی بزرگ‌تر درست کردیم و در پخت کیک موفق شدیم. ما در تمام مسیر انجام پروژه می‌آموزیم که برای رسیدن به هدف باید تلاش مستمر داشت. از همین آموخته در برگزاری مراسم افتتاحیه در یکی از خانه‌های شهرداری استفاده کردیم. برای مهمانان کیک خورشیدی درست کردیم و به وضوح هیجان را در نگاه بازدیدکنندگان دیدیم. من از اینکه دانش‌آموزانم با اعتماد به نفس کامل کار خود را معرفی می‌کردند، لذت می‌بردم.

درست کردن اجاق خورشیدی ساده قدم کوچکی است در جهت حمایت از محیط زیست. من و دانش‌آموزانم می‌دانیم که راهی بس طولانی در پیش داریم و از این حقیقت آگاه هستیم که برای رسیدن به بزرگ‌ترین اهداف، باید قدم‌های کوچکی برداشت و استمرار ورزید.

در اینجا نشانی وبلاگ یکی از مدارس را که در حال کار روی اجاق خورشیدی است، در اختیار شما دوستان قرار می‌دهم تا بتوانید از مستندات موجود در این زمینه استفاده کنید: www.mofidsc.blogfa.com

بسیار خوش‌حال می‌شوم که در صورت داشتن پیشنهاد یا پرسش‌های احتمالی، از طریق پست الکترونیکی مجله مرا در جریان قرار دهید. به امید اینکه دانش‌آموزان ما روزگار شادی را در امر آموزش سپری کنند و یادگیری و پژوهش جزو تفریحات آن‌ها باشد.

در بستر یک پروژه علمی با محوریت اجاق خورشیدی و حفظ محیط‌زیست، راهی را طی کردیم و در آن راه، دانش‌آموزان مهارت‌هایی را تمرین کردند که در هر پروژه‌ای می‌تواند کاربرد داشته باشد. آن‌ها اکنون به مرحله‌ای رسیده‌اند که می‌خواهند یافته‌هایشان از مطالعات و آزمایش‌ها را در عمل به کار ببرند.

شرح

هر گروه وسایل لازم برای ساخت اجاق خورشیدی خود را از طریق طراحی، ماکت‌سازی و پاره‌های محاسبات آماده کرده است و اکنون کار ساخت را شروع می‌کند. این مرحله ممکن است دو تا سه جلسه طول بکشد و مدت این مرحله به عملکرد دانش‌آموزان و طرح اجرایی آن‌ها بستگی دارد.

پس از اینکه مرحله ساخت به پایان رسید، هر گروه یک هدف آشپزی را برای اجاق خود در نظر می‌گیرد؛ مانند گرم کردن غذا، آماده کردن چای و پخت تخم‌مرغ، خوراک مرغ، پیتزا، کیک و... با توجه به شرایط آب و هوایی، روزی را برای آشپزی در نظر می‌گیریم. اگر دانش‌آموزان در بار اول آزمایش به نتیجه مطلوب نرسند، اشکالی ندارد؛ زیرا با کار روی وسیله و برطرف کردن اشکالات آن، خود را به نتیجه مطلوب نزدیک می‌کنند.

من و دانش‌آموزانم وقتی اولین تخم‌مرغ خورشیدی‌مان را پختیم، خیلی خوشحال شدیم؛ البته این در اولین آزمون اتفاق نیفتاد، چون ما تخم‌مرغ را در آب قرار داده بودیم، ولی دفعه بعد که تخم‌مرغ را بدون آب در اجاق قرار دادیم تا هواپز شود، جواب داد. ما در برنامه «کنفرانس دانش‌آموزی انجمن فیزیک ایران»، داوران را به صرف

