

Posiłek ogrzany słońcem



Wraz z początkiem czerwca w Poznaniu będzie można zjeść danie ugotowane przy pomocy energii Słońca. Na Moście Biskupa Jordana powstaje pierwsza w Polsce restauracja solarna – Sun Bridge.

Pomysł by użyć energii słońca do przygotowywania posiłków jest znany na całym świecie, choć oczywiście najbardziej sprawdza się na ciepłych kontynentach, choćby w Afryce, gdzie gwarantuje dostęp do przegotowanej, a tym samym czystej wody. To tylko jedno z zastosowań kuchenki solarnej, czyli urządzenia skupiającego energię słońca i oddającego ją w formie ciepła.

Ekipa restauracji Vine Bridge postanowiła sprawdzić czy ta metoda ekologicznego gotowania może się sprawdzić w naszej szerokości geograficznej. Za pomocą kuchenek-solarów składniki będą doprowadzane do wrzenia, bulgotania i skwierczenia, by zamienić się w wyjątkowe potrawy przygotowane za pomocą energii dostarczonej przez najbliższą nam gwiazdę. Wykorzystując energię odnawialną, przyrządzone zostaną tanie, zdrowe dania bez zatrutowania środowiska.

Poznańska restauracja Vine Bridge na otwartej przestrzeni Mostu Jordana urządzi niezwykłą letnią kuchnię Sun Bridge czerpiącą z energii Słońca.

- Propozycja „solar cuisine” jest konsekwencją proekologicznych wyborów: po zgaszeniu światła w Dark Restaurant, wprowadzeniu do kuchni polskiej owadów oraz dziko rosnących roślin, nadszedł czas na wykorzystanie energii słonecznej. Świat wokół nas jest szalenie ciekawy. Codziennie mniej lub bardziej świadomie niszczymy go lub decydujemy o jego zachowaniu. Gotowanie solarne to wybór i zaledwie minimalny wkład w jego ochronę. Przy okazji może przynieść bardzo smaczne efekty – mówi Jarosław Ludwicki, właściciel Vine Bridge® new polish cuisine i pomysłodawca pierwszej polskiej słonecznej restauracji Sun Bridge.

Restauracja Sun Bridge będzie funkcjonować w każdy słoneczny dzień na Moście Jordana.

Więcej informacji >> www.vinebridge.pl i www.facebook.com/VineBridge