

Claudia Lorenz-Ladener, Hrsg

# Trocknen und Dörren mit der Sonne

4. Auflage 2013,  
95 Seiten, m. vielen farbigen Abb.,  
17 x 24 cm, broschiert  
ISBN 978-3-936896-48-0  
13,95 € (D)/ SFr 20,50 / 14,30 € (A)



Bau und Betrieb von Solartrocknern.

Knusprige Apfelchips, aromatisches Fruchtleider, würzige Gemüsepulver, getrocknete Tomaten, ... die meisten Obst- und viele Gemüsearten lassen sich durch Trocknen einfach und naturbelassen konservieren.

Ob Zucchinischwemme oder gutes Apfeljahr: Was liegt näher, als einen Teil der Gartenernte durch die älteste Konservierungsmethode der Welt haltbar zu machen? Im selbstgebauten Trockner und mit der Kraft der Sonne ist das auch in unseren Breiten leicht möglich.

In diesem Buch werden detailliert und mit vielen Abbildungen Solartrockner beschrieben, die im Hausgarten oder auf dem Balkon gute Dienste leisten und sich bewährt haben. Sie verbrauchen weder Strom noch Gas, sind robust zu handhaben und langjährig nutzbar.

Alle vorgestellten Solartrockner können mit einfachem Werkzeug und geringem materiellen Einsatz gebaut werden.

Ein Buch für alle, die einen funktionstüchtigen Solartrockner kostengünstig bauen möchten, um Obst, Gemüse, Kräuter und Pilze naturbelassen und qualitativ hochwertig haltbar zu machen.

Außerdem: Grundsätzliches zur Praxis des Trocknens mit vielen Tipps aus langjähriger Erfahrung.

Bezug: über den Buchhandel  
oder direkt beim Verlag:

**ökobuch** Verlag  
GmbH

Postfach 1126, 79216 Staufen

Tel.: 07633-50613, Fax: 07633-50870

www.oekobuch.de · Email: oekobuch@t-online.de