



У ПОРТУГАЛЬСЬКОМУ РЕСТОРАНІ ЇЖУ ГОТУЮТЬ НА СОНЯЧНИХ ПРОМЕНЯХ

[Адаптація](#), [ВДЕ](#)

[ВДЕ](#), [Зміна клімату](#)

Фінський гастроекспериментатор Антто Меласніємі перезапустив свій Solar Kitchen Restaurant у португальському Лісабоні.

Концепція полягає в тому, аби готувати страви виключно на енергії сонця. Для цього кухарі використовують параболічні сонячні печі, або геліоконцентратори — увігнуті дзеркальні поверхні, що концентрують промені світла.

Проект уперше запустили у 2011 році в Гельсінкі. Ресторан мандрував як поп-ап заклад Фінляндією, Швецією, Японією, Аляскою, Ізраїлем. Десять років по тому, на тлі нової енергетичної кризи, Меласніємі вирішив перезапустити Solar Kitchen Restaurant у Португалії — нагодою стала його участь у Конгресі кухарів у Лісабоні.

У сонячні дні на кухні можна готувати барбекю. Якщо погода гірша, то готують переважно салати й ті страви, для яких достатньо невеликої температури. Коли дощить, гостям запропонують перенести бронювання.

Детальніша інформація:

- [Новина на сайті Хмарочос](#)
- [Новина на сайті Designboom](#)