

FORSKNING & HÄLSA

VÄGAR TILL UTVECKLING



Bärbar spis efter svensk idé

Cirka 70 procent av Namibias befolkning lagar mat över öppen eld. En svensk innovation gör matlagningen enklare och mer hälsosam. Det är en portabel spis som tillverkas lokalt.

Ezystove har tagits fram i samarbete med kvinnor i Namibia. Den har testats av ett 20-tal familjer, som är nöjda. De sparar både tid och pengar. I den första fasen ska 50 000 spisar tillverkas, och distribueras till två regioner. Totalt räknar man med en marknad på 400 000 spisar.

Marie Johansson, bosatt i Namibia sedan åtta år, ansvarar

för projektet. Hon har startat "Creative Entrepreneurs Solutions", CES, en organisation som även arbetar med ett FN-projekt inom klimatområdet i fem regioner i landet.

Merparten av matlagningen i Namibia sker över öppen eld, även i städerna. Kvinnorna ägnar mycket tid åt att leta bränsle. Det är förbjudet att hugga ned träd i Namibia, men få har råd med något annat bränsle än ved. Det finns spisar att köpa, men de är dyra.

- Vi visste att spisen måste vara billig. Den kostar 30 kronor och subventioneras av utsläppsrättigheter. Vi söker nu CDM (Clean Development Mechanism; reds anm.)-part-

ners, säger Marie Johansson.

Spisen har utvecklats av Ergonomidesign AB i Stockholm. August Michael från projektgruppen berättar:

- För oss var det viktigt att spisen är enkel att använda. Det ska inte gå att göra fel, säger August Michael som är designingenjör.

Att laga mat över öppen eld ger problem med rökgaser, eftersom man inte har någon ventilation.

- En grundidé var att minska koldioxidutsläppet och rökgaserna. Spisen är konstruerad på ett sätt som gör att man inte kan använda för mycket bränsle. Spisen gör att det sotar mindre när man lagar mat och medför

att inomhusklimatet förbättras, fortsätter han.

Ezystove består av två cylindrar, en större och en mindre, med ett plätinnandöme och trådkonstruktion runt om. Luften däremellan isolerar vilket bidrar till mer effektiv förbränning.

- Den yttre cylindern har ett mindre hål, så att man kan se elden. Ramverket runt omkring gör hanteringen säker. När man eldar med öppen eld, är det väldigt många brännskador, förklarar August Michael, som utfört användarstudier på plats i Namibia.



Spisen underlättar matlagningen.

Spisen skapar också arbets-tillfällen. Tillverkningen sker i två steg. Plåten stansas och tråden bockas och svetsas i en lokal fabrik i Namibia. Spisen levereras i ett platt paket till lokala hantverkare, som monterar den. Finansieringsfrågan till den första tillverkningsomgången är inte löst, men förhandlingar pågår, och Marie Johansson säger att hon inte ser detta som något större problem.

ULLA-KARIN HÖYNA