

NEUE MITTELSCHULE/GYMNASIUM WORKSHOP - ANGEBOTE für das Schuljahr 2018/2019

NEU: „Power Pausen-Snacks für einen guten Start in den Tag“

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Essen früher und heute; wichtige Lebensmittelgruppen entdecken und ihren gesundheitlichen Wert erkennen; Lebensmittel-Gütesiegel; gemeinsames Zubereiten von Speisen für eine gesunde Jause
Kosten: € 3,00 pro Schüler

NEU: „Bei Ziege Klara gibt es nichts zum Meckern!“

- Anmerkung:** Im Schuljahr 2018/2019 derzeit aus organisatorischen Gründen nur für die Bezirke Oberwart, Güssing und Jennersdorf.
Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Die Ziegenfamilie – Ziegenhaltung – Ziegenrassen; Fütterung – Pflege; Ziegenmilch – ein besonderes Produkt; Wie entsteht Ziegenkäse?; Lebensmittel-Gütesiegel
Kosten: € 3,00 pro Schüler

NEU: „Vom Korn zum Brot - 2“

- Anmerkung:** Dieser Workshop kann nur gebucht werden, wenn die Schule über ein Backrohr verfügt, da der praktische Teil umfangreicher ist als beim klassischen Workshop „Vom Korn zum Brot“.
Terminempfehlung: November bis Februar
Umfang: 2 UE, mit theoretischem und praktischem Teil
Inhalt: Aufbau der Getreidepflanze und des Getreidekorns - Getreide in der Ernährung; Die wichtigsten Getreidearten für die Broterzeugung; Praxisteil: Brot backen – Zubereitung von Germteig und Formen von Salzstangerln unter Mitarbeit der SchülerInnen; Lebensmittel-Gütesiegel
Kosten: € 3,00 pro Schüler

NEU: „Wir- die coolen Zuckerdetektive!“

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Zucker- Was ist das?, Zuckergewinnung aus der Zuckerrübe, Zuckertastsäckchen – Was steckt dahinter?, Zuckerdetektivrallye zur Sensibilisierung für den Zuckergehalt in Lebensmitteln und Getränken, gesundheitsbewusster Umgang mit Zucker im Alltag
Kosten: € 3,00 pro Schüler

NEU: „Unsere Wildkräuter“

- Terminempfehlung:** April bis Juni, September bis November
Umfang: 2 UE, Workshop inkl. Verkostung
Inhalt: Was sind Wildkräuter? - Pflanzenportraits von mindestens vier bekannten Wildkräutern; Sammeln – verarbeiten und verwenden; Zubereiten und verkosten von Kräutersalz, Kräuterbutter, Kräutermilchlimonade und Kräuterblütentopfen
Kosten: € 3,00 pro Schüler

„Wie kommt das Gras in den Burger?“

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni (Küche erforderlich)
Zielgruppe: ab der 7. Schulstufe bis Schulabschluss – je nach Schultyp (Jugendliche von 12 bis 18 Jahren)
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Wissenswertes rund um das heimische Rind und Qualitätsrindfleisch; Zubereitung und Verkostung von selbstgemachten Burger
Kosten: € 4,00 - € 6,00 pro Schüler

NEU: „Mein Essen - meine Zukunft“

- Terminempfehlung:** buchbar ab Feber 2019
Zielgruppe: ab der 7. Schulstufe bis Schulabschluss – je nach Schultyp (Jugendliche von 12 bis 18 Jahren)
Umfang: 2 bis 4 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Workshop zur nachhaltigen Ernährung und sorgsamem Lebensmittelauswahl; Themen: Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun?; Saisonale und nachhaltige Ernährung – ein Weg für weniger Lebensmittelverschwendung; Selbstgemacht schmeckt's am besten - Speisenzubereitung und Verkostung
Kosten: € 4,00 - € 6,00 pro Schüler

„Gemüse gibt Power und macht schlauer“ – Geschmacksschule Gemüse

- Terminempfehlung:** Herbst oder Mai bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Gemüsearten beschreiben und erkennen; Bedeutung von Gemüse in der Ernährung; Saisonkalender; Gemüse mit allen Sinnen erforschen
Kosten: € 3,00 pro Schüler

„Rund ums Schwein – Schweinelehrpfad“

- Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil
Inhalt: Moderne Schweinehaltung in Österreich; Haltung – Fütterung; Informationen über das Nahrungsmittel Schweinefleisch
Kosten: € 3,00 pro Schüler

„Kuhle Milch für coole Kids“ – Milchlehrpfad

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil
Inhalt: Wo leben Rinder? Milch und ihre Schätze? Was steht auf der Verpackung? Was ist in der Milch enthalten? „Butter shaken“
Kosten: € 3,00 pro Schüler

„Vom Korn zum Brot - 1“

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE, mit theoretischem und praktischem Teil
Inhalt: Getreidearten („Wettkörndln“); Getreide in der Ernährung; Brotgewürze erkennen; Mahlstufen ertasten; Brotsorten verkosten; Herstellen von Kornweckerln
Kosten: € 3,00 pro Schüler

„Zucker macht Schule“

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Zuckergewinnung aus der Zuckerrübe; Zuckerarten erkennen und verkosten; Getränkeampel; Wieviel Zucker steckt in unseren Lebensmitteln?; Zuckermemory; gesundheitsbewusster Umgang mit Zucker im Alltag
Kosten: € 3,00 pro Schüler

„Erdapfel – die tolle Knolle“

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Die Kartoffelpflanze; Namensreise der Kartoffel; Bedeutung in der Ernährung; Sortenvielfalt; Klebstoff aus Erdäpfeln herstellen; Kartoffeldruck
Kosten: € 3,00 pro Schüler

„Obst – die Energiebombe“

- Terminempfehlung:** Herbst oder Mai bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Obstsorten erkennen und beschreiben; Bedeutung von Obst in der Ernährung; Obst mit allen Sinnen erforschen; Obstdruck; Puzzle; Obstsalat zubereiten und verkosten
Kosten: € 3,00 pro Schüler

„Huhn und Ei“

- Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Wissenswertes über Hühner: Haltungsformen, Fütterung, Pflege; Aufbau eines Hühnereies; Eikennzeichnung; Frischetest; Bedeutung für die Ernährung; Eieraufstrich zubereiten und verkosten
Kosten: € 3,00 pro Schüler

„Biene und Honig“

- Terminempfehlung:** Jänner bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Inhalt: Das Bienenvolk im Bienenjahr; Leistungen der Honigbiene; Honigsorten; Memory; Kerzen aus Wachs wickeln; Honig verkosten
Kosten: € 3,00 pro Schüler

KONTAKT UND INFORMATIONEN:

Burgenländische Seminarbäuerinnen, Esterházystraße 15, 7000 Eisenstadt
Projektleitung: Dipl. Päd. Ing. Friederike Schmitl - Tel.: 02682/702-403, E-Mail: seminarbaeuerinnen@lk-bgld.at
Vermittlung: Corinna Mayer - Tel.: 02682/702-450, Fax: 02682/702-490, E-Mail: corinna.mayer@lk-bgld.at