

VOLKSSCHULE WORKSHOP - ANGEBOTE für das Schuljahr 2023/2024

„Gemüse gibt Power und macht schlauer“

Terminempfehlung: Herbst oder Mai bis Juni

Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung

Zielgruppe: für 1. bis 4. Klasse Volksschule

Inhalt: Gemüsearten beschreiben und erkennen; Bedeutung von Gemüse in der Ernährung; Saisonkalender; Gemüse mit allen Sinnen erforschen

Kosten: € 3,00 pro SchülerIn

„Tag des Apfels“

Terminempfehlung: ab September

Umfang: 1 UE, inkl. Verkostung

Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse Volksschule

Inhalt: Apfelbaum im Jahreskreis; Bedeutung des Apfels in der Ernährung; Verkostung von drei Apfelsorten; Apfelspiel

Kosten: € 1,00 pro SchülerIn

„Rund ums Schwein – Schweinelehrpfad“

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit

Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung

Zielgruppe: 2. bis 4. Klasse Volksschule

Inhalt: Moderne Schweinehaltung in Österreich; Haltung – Fütterung; Informationen über das Nahrungsmittel Schweinefleisch

Kosten: € 3,00 pro SchülerIn

„Kuhle Milch für coole Kids“ – Milchlehrpfad

Terminempfehlung: Herbst bis Juni

Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung

Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse Volksschule

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 SchülerIn

„Vom Korn zum Brot“

Terminempfehlung: Herbst bis Juni

Umfang: 2 UE, mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung

Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse Volksschule

Inhalt: Getreidearten („Wettkörndln“); Getreide in der Ernährung; Brotgewürze erkennen; Mahlstufen ertasten; Brotsorten verkosten; Herstellen von Kornweckerln

Kosten: € 3,00 pro SchülerIn

➔ **Blatt bitte wenden!**

„Zucker macht Schule“ – Die coolen Zuckerdetektive

Terminempfehlung: Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse Volksschule
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 SchülerIn

„Die Ziege“

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit – **nur im Bezirk Oberpullendorf möglich!**
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse Volksschule
Inhalt: Wo leben Ziegen? Ziegenfamilie, Fütterung, Beschreibung des Ziegenkörpers, Ziegenrasen, Inhaltsstoffe der Milch, Was kann man von der Ziege alles verwenden!, Ziegenmilchshake und Ziegenkäsespieße zubereiten, Wie wird Ziegenmilchseife hergestellt?
Kosten: € 3,00 pro SchülerIn

„Erdapfel – die tolle Knolle“

Terminempfehlung: Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Zielgruppe: für 1. bis 4. Klasse Volksschule
Inhalt: Die Kartoffelpflanze; Namensreise der Kartoffel; Bedeutung in der Ernährung; Sortenvielfalt; Klebstoff aus Erdäpfeln herstellen; Kartoffeldruck
Kosten: € 3,00 pro SchülerIn

„Obst – die Energiebombe“

Terminempfehlung: Herbst oder Mai bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Zielgruppe: für 1. bis 4. Klasse Volksschule
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 SchülerIn

„Huhn und Ei“

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Zielgruppe: für 1. bis 4. Klasse Volksschule
Inhalt: Wissenswertes über Hühner: Haltungsformen, Fütterung, Pflege; Aufbau eines Hühnereies, Eikennzeichnung, Frischetest; Bedeutung für die Ernährung; Eieraufstrich zubereiten und verkosten
Kosten: € 3,00 pro SchülerIn

„Honeybee“ - Biene und Honig

Terminempfehlung: Jänner bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung
Zielgruppe: für 1. bis 4. Klasse Volksschule
Inhalt: Das Bienenvolk im Bienenjahr; Leistungen der Honigbiene; Honigsorten; Memory, Kerzen aus Wachs wickeln; Honig verkosten
Kosten: € 3,00 pro SchülerIn

„Coole Kids ernähren sich bewusst“

Terminempfehlung: Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Zielgruppe: für 3. bis 4. Klasse Volksschule
Inhalt: Essen früher und heute; wichtige Lebensmittelgruppen entdecken und ihren gesundheitlichen Wert erkennen; einfache Lebensmittel-Gütesiegel; gemeinsames Zubereiten von einfachen Speisen für eine gesunde Jause, die Kinder gerne essen
Kosten: € 3,00 pro SchülerIn

„Alles rund um den Apfel“

Terminempfehlung: ab September
Umfang: 2 UE, inkl. Verkostung
Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse Volksschule
Inhalt: Der Apfel im Jahreskreis; Aufbau des Apfels und Bedeutung in der Ernährung; Apfelverkostung; Verzieren von Stofftaschen mit Apfeldruck
Kosten: € 3,00 pro SchülerIn

„Wie kommt das Gras in den Burger?“

Terminempfehlung: Herbst bis Juni (Küche erforderlich)
Zielgruppe: 4. Klasse Volksschule
Umfang: 2 UE bis 3 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung;
Inhalt: Wissenswertes rund um das heimische Rind; Zubereitung und Verkostung von selbstgemachtem Burger
Kosten: € 4,00 pro SchülerIn

„Einkaufen mit Köpfchen“

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit
Zielgruppe: für 3. bis 4. Klasse Volksschule
Umfang: 2 bis 3 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung
Inhalt: Dieser Workshop vermittelt praxisnahe, warum es nicht egal ist, was wir einkaufen und essen! In einem methodisch abwechslungsreichen Programm wird erarbeitet, was die Informationen auf dem Lebensmitteletikett bedeuten und Gütesiegel und Gütezeichen aussagen. Es soll das Bewusstsein geweckt werden, dass jeder Einzelne von uns mit dem Griff ins Regal die Zukunft mitentscheidet. Wir schauen hinter die Kulissen, mit welchen Tricks uns die Supermärkte zum Kaufen verführen. Tipps für den täglichen nachhaltigen Einkauf runden das Thema ab. Im praktischen Teil liegt der Fokus auf dem Verkosten mit allen Sinnen.
Kosten: € 3.- pro SchülerIn

KONTAKT UND INFORMATIONEN:

Burgenländische Seminarbäuerinnen, Abt. IV – Betriebswesen
Esterházystraße 15, 7000 Eisenstadt

Sekretariat: Josefine Klose - Tel.: 02682/702-450
Fax: 02682/702-490, E-Mail: josefine.klose@lk-bgld.at