Die Salzburger Seminarbäuerinnen kommen in die Schule!

Seminarbäuerinnen zeigen anhand von spannenden Aktivitäten und Anschauungsmaterialien den Weg der Lebensmittel vom Feld aufs Teller. Folgende Themen werden von den Seminarbäuerinnen angeboten:

Meine gesunde Schuljause

Zielgruppe: 1. und 2. Klasse Volksschule
Dauer: 2 – 3 Unterrichtseinheiten

In diesem Projekt werden die SchülerInnen auf die Ernährungspyramide mit Beispielen für eine gesunde Schuljause, Zucker und heimische Lebensmittel geschult. In Bezug auf die Leistungskurve wird erklärt, warum eine Jause so wichtig ist. Ein weiteres Thema sind der ernährungsphysiologische Wert sowie die Erkennung der heimischen Produkte.

Wie kommt das Gras in den Burger?

Zielgruppe: Jugendliche 14 – 18 Jahre
Dauer: 2 – 3 Unterrichtseinheiten

Die Seminarbäuerinnen geben den SchülerInnen einen Einblick in den Kreislauf der Fleischerzeugung und Lebensmittelkennzeichnung. Im praktischen Teil werden Burger aus regionalem Rindfleisch mit selbstgebackenen Burgerweckerln zubereitet. Dieses Projekt wird von der Seminarbäuerin Maria Schlager-Haslauer aus Koppl durchgeführt.

>> Hier ein Video zum Thema

Mein Essen - Meine Zukunft

Zielgruppe: Jugendliche ab 12 Jahren
Dauer: 3 Unterrichtseinheiten

Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun? Seminarbäuerinnen erarbeiten die Antworten auf diese Frage mit den Jugendlichen in unseren Schulen.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten das theoretische Wissen zur nachhaltigen Ernährung und zur sorgsamen Lebensmittelauswahl. Im praktischen Teil wird köstlich und nachhaltig gekocht. Saisonale Lebensmittel werden zu wertvollen Speisen verarbeitet, die unser Klima schonen. Der Höhepunkt ist die gemeinsame Verkostung der selbstgemachten Spezialitäten.

Das Ei - eine runde Sache

Zielgruppe: SchülerInnen von Volksschulen, NMS, Gymnaisum
Dauer: 2 - 3 Unterrichtseinheiten

Schülerinnen und Schüler haben die Möglichkeit das "Wunderwerk Ei" unter die Lupe zu nehmen. Ausgestattet mit einer Taschenlampe erforschen die Kinder im fachlichen Teil selbst die Bestandteile des Eies und überprüfen die Stärke der Eierschale. Zudem wird der spannenden Frage nachgegangen, was es mit dem „Ei des Kolumbus“ auf sich hat, das von

alleine stehen kann. Im Praxisteil bereiten die Kinder gemeinsam mit einer Seminarbäuerin eine Eierspeise zu. Den Kindern wird gezeigt, dass es für jeden Geschmack eine Eierspeisen-Variation gibt und dass die Zubereitung von frischen Speisen schnell und einfach sein kann. Ein weiteres Plus der Eierspeise: Man kann Lebensmittel verwenden, die man bereits zu Hause hat und den Kindern wird vermittelt wie sie kostbare Lebensmittel vor dem Mülleimer bewahren können.

Nähere Informationen erhalten Sie bei:

Ramona Eberl
Salzburger Seminarbäuerinnen

Winklhofstraße 10
5411 Oberalm
+43 664 / 4284401
office@salzburger-seminarbauerinnen.at
www.salzburger-seminarbauerinnen.at