

Obstbau und Obstverarbeitung Mobilitätswoche vom 7. – 11. Mai 2012 in der LLA Imst

1. Tag:

- Die wichtigsten Früchte und deren Verarbeitung
- Fruchtsaftproduktion - Qualitätsbestimmung
- Hygiene
- Herstellung von Ribiselsirup

2. Tag:

- Produktionsschritte Essig
- Gesund essen und trinken mit Obst und Obstprodukten
- innovative Obstprodukte

3. Tag:

- Kennenlernen von Tiroler Obstbaubetrieben

4. Tag:

- Produktionsschritte – Destillate
- Ausgangsware
- gesetzliche Grundlagen
- Einmischen und Brennen von Destillaten

5. Tag:

- Sensorische Analyse von Fruchtsaft und Essig

Lehrziele:

- ⇒ Die Schüler sollen den Wert heimischer (selbsterzeugter) Obstverarbeitungsprodukte erkennen und sich ein Basiswissen über die Techniken zur Verarbeitung bäuerlicher Obstprodukte aneignen.



Mitzubringen sind:

Unterlagen bzw. Aufzeichnungen aus dem Wahlfach Obstbau; Praxisbekleidung, Schreibmaterial, Hausschuhe, Schwimm- und Sportbekleidung, € 20,- für Exkursion und Freizeitaktivität;