

„Obstbau und Obstverarbeitung“

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
- Ausgangware
- 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, € 30,-- für Exkursion und Freizeitaktivität;