

Milch und Brot macht Wangen rot!

Produktverarbeitung: Milch, Getreide, Gemüse, Obst, Kräuter



Wochenablauf

1. Tag: Einführung, kulturelles Angebot
2. Tag: Herstellung von Sauermilchprodukten, Frisch- und Edelschimmelkäse;
Veredelung von Gemüse, Obst und Kräuter zu Chutney, Aufstrich, Sirup und Salz
3. Tag: Verarbeitung von Getreide zu Bauernbrot im Holzbackofen und zu Dauergebäck im Backrohr; Herstellung von Sauermilchprodukten, Frisch- und Edelschimmelkäse
4. Tag: Ganztägige Exkursion für alle Gruppen – Besichtigung verschiedener Betriebe
5. Tag: Vorbereitung und Verkostung eines Buffets, Aufräumarbeiten und Abschluss

Lernziele

Die Schüler/-innen kennen die Grundlagen der Produktverarbeitung.

Sie kennen die Arbeitsabläufe in der Veredelung verschiedener Produkte und können praktische Arbeiten korrekt durchführen.

Sie kennen den sachgemäßen Umgang mit Rohprodukten und können sie fachgerecht zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln verarbeiten.

Mitzubringen

Wasserflasche, Schreibmaterial, saubere Schürze und saubere Kopfbedeckung für Küche, sauberes T-Shirt für Käserei, Hausschuhe, wetterfeste Kleidung für Exkursion (Regenschutz usw.), Sport- und evtl. Schwimmkleidung.

50 € für Materialspesen, Exkursion und Freizeitaktivität (eventuelles Restgeld wird rückerstattet).