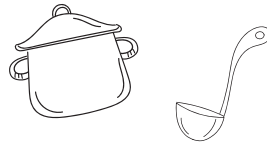




KOCHEN WIE OMA!



Ein Kochworkshop zum Thema „Lebensmittel im Abfall“

Ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln war für unsere Großmütter normal und alltäglich. Nachhaltig und kostengünstig wurde bei Oma gekocht, Resteverwertung war selbstverständlich. Familienstrukturen haben sich in den letzten Jahren verändert: Für berufstätige Eltern oder Alleinerziehende ist es nicht immer möglich auf die gleiche Art und Weise zu kochen, viele Kinder essen in Betreuungseinrichtungen. Nicht selten ersetzen Convenience-Produkte frisch Gekochtes.



Ziel:

Das Programm „**Kochen wie Oma**“ soll Jugendliche für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren. Lebensmittel nahe dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Schönheitsfehler bei Lebensmitteln sind nicht „tödlich“ - auch die krumme Banane ist es wert gegessen zu werden und muss nicht zum Biomüll.

MENÜVORSCHLAG



Vorspeise:

Apfel/Karotten-Rohkost (Karotten und Äpfel mit Schönheitsfehlern)
mit Käsestangerl (Blätterteig und Käse nahe MHD)

...

Hauptspeise:

Wurstfleckerl (Wurstreste) mit Salat (saisonal/regional)

...

Nachspeise:

Topfennockerl (Topfen nahe MHD) in Butterbrösel (getrocknete Semmeln reiben) und Erdbeersauce (tiefgekühlte – im Sommer gepflückte Erdbeeren)

TIPP

Wir empfehlen vorab einen Infovortrag des BAVs zum Einstimmen auf das Thema Angebot Workshops Seminarbäuerinnen: Angebote für Schulen und Kindergärten | LFI OÖ

