



**Nr. 24**

**Titel: Bewusst Lebensmittel verarbeiten**

**Betreuer:** Knebel, Agyin

**Zielgruppe:** 5-12

Voraussichtliche Kosten: 5€

**Kurzbeschreibung:**

*Nach einer kurzen Einführung in die Lebensmittelhygiene wollen wir Rezeptideen aus aussortiertem Obst und Gemüse entwickeln. Die Bananen sind zu reif, die Gurken zu krumm, die Kartoffeln zu hässlich, ein Apfel hat ne Delle.... Doch auch diese Lebensmittel wollen gewertschätzt und verarbeitet werden!*

*Es wird viiiiel geschnippelt, gekocht/gebacken, probiert, aber auch der Abwasch gehört dazu.*

*Die Bedeutung von saisonal und regional wird thematisiert. Auch die Haltbarkeit und verschiedene Arten des Haltbar-Machens werden besprochen.*

*Am Dokumentationstag stellen wir unsere Ergebnisse vor, idealerweise inklusive kleiner Kostproben.*