

Das neue Gartenjahr beginnt: Lebensmittel haltbar machen - Vielfalt an Konservierungsmethoden in der Praxis

Fortbildung vom 03. - 05.05.2023



Leitung:	StD Christian Puschner <i>Eckenberg-Gymnasium/ LSZU Adelsheim</i>	13:00 Uhr	Vielfalt an Blüten nutzen: Herstellung von Gelee, Sirup und Essig <i>Brinker/ Puschner</i>
Referenten:	FOL a. D. Karin Brinker <i>Böblingen</i>	15:00 Uhr	Betriebsbesichtigung: Lagerung von regionalem Obst, Verarbeitung und Haltbarmachung von Obstprodukten <i>Gätschenberger</i>
	Arno Gätschenberger <i>Katzental</i>		
Mittwoch, der 03.05.2023			
bis 09:30 Uhr	Anreise und Zimmerbezug	17:00 Uhr	Apfelverkostung, Dörren und Trocknen: Herstellung von Apfelchips <i>Brinker/ Puschner</i>
10:00 Uhr	Begrüßung, Erwartungen, pädagogisch-didaktische Konzeption am LSZU, <i>Puschner</i>	19:00 Uhr	Herausforderungen & Potenziale zeitgemäßer Schulgartenarbeit <i>Puschner</i>
11:00 Uhr	Rundgang durch den Schulgarten <i>Puschner</i>		
14:00 Uhr	Vom Wurzelgemüse und Kräutern zur haltbaren Gemüsebrühe, Salzen zum Haltbarmachen <i>Brinker/ Puschner</i>		
17:00 Uhr	Gemeinsames Kochen, Outdoor-Cooking, Exkurs: Feuer entfachen <i>Brinker/ Puschner</i>		
Freitag, der 05.05.2023			
		09:00 Uhr	Einlegen, Einkochen & Co: Eingelegte Zucchini, Herstellung von Tomatenketchup und Chutney-Variationen <i>Brinker/ Puschner</i>
		13:00 Uhr	Sauerkrautherstellung, milchsauer einlegen <i>Brinker/ Puschner</i>
		15:00 Uhr	Konservieren und BNE <i>Puschner</i>
		16:00 Uhr	Ende der Veranstaltung nach dem Nachmittagskaffee
Donnerstag, der 04.05.2023			
09:00 Uhr	Kräuter & Wildkräuter im Schulgarten erkennen und verwenden: Herstellung von Kräutersenf, Pesto und Kräutersalz <i>Brinker/ Puschner</i>		
11:00 Uhr	Im Frühjahr beginnt die neue Teesaison <i>Brinker</i>		

Bitte mitbringen: USB-Stick/ Ergebnisse eigener Projekte.

Falls Sie zu den Mahlzeiten Sonderkost benötigen, bitten wir um rasche Meldung.

08:00 Uhr Frühstück

12:00 Uhr Mittagessen

15:00 Uhr Kaffee

18:00 Uhr Abendessen