

Lebensmittel

Bionik- Workshop

aus der
Region

Modul: regionale und saisonale Kost

Am Dienstag, 10. Oktober 2023 , 9 bis 14 Uhr ,
BTZ Kloster Rohr ab 10 Jahren , max. 10 Teilnehmer

Wie kann ich mit Kochen einen Beitrag zum Umweltschutz leisten?
Wir können uns nicht früh genug mit dem Umweltschutz auseinander setzen.
Immer mehr Köche setzen in ihrer Tätigkeit auf regionale und saisonale Kost.
Der Transport von Obst und Gemüse aus anderen Ländern zur ganzjährigen
Versorgung an jedem Standort der Welt verursacht ein Teil der Erderwärmung
und verunreinigen die Atmosphäre mit CO₂ durch den Ausstoß von Abgasen
des Lieferverkehrs.

Ihr lernt die Vielfalt regionaler Agrarprodukte die zu unterschiedlichen
Jahreszeiten zur Verfügung stehen kennen und werdet informiert über
verschiedene Methoden der Konservierung und Haltbarkeitsmachung.
Wir geben Hinweise zum allergenfreien und veganen Essen.
Zum Schluss könnt Ihr das selbst Gekochte essen.

Anmeldung

und Informationen zu den Einzelnen
Themen und Terminen

direkt per Mail an:

luisse.merbach@stift-thueringen.de

oder

klaus.polinske@btz-rohr.de

ein Projekt der



gefördert von



„Jungforscher Thüringen“ ist eine Initiative der STIFT. Unter diesem Dach werden verschiedene Angebote rund um MINT und Forschung für Kinder und Jugendliche zusammengefasst. In diesem Rahmen initiiert, unterstützt und koordiniert die STIFT auch die Schülerforschungszentren als Kerne der MINT-Regionen in Thüringen (MINT = Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik).