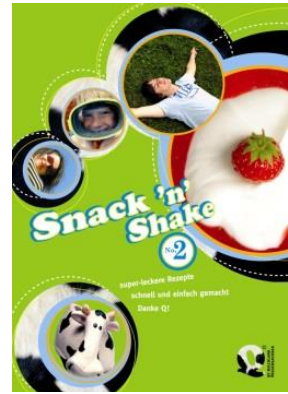


Snack´n´Shakeseminare

Ansprechpartnerin für den Bereich Hannover-Braunschweig:
Katharina Krause, 0511-85653-32

Ansprechpartnerinnen für den Bereich Weser-Ems:
Lara Bodenhagen, 0441-97382-26
Christina Eilers, 0441-97382-25



Trendige Milchshakes – leckere Snacks

Schülerinnen und Schüler an weiterführenden Schulen in Niedersachsen können selber ausprobieren, wie sich schnell und einfach leckere, trendige Milchshakes bzw. Snacks zubereiten lassen.

Ob **Herzflattern**, **Slam Dunk** oder **Quatsch mit Soße** – die Rezepte animieren zum Nachmachen und lassen sich z. B. als gesundes Pausenfrühstück einbinden.



Was macht die Milch so besonders?

Was ist Kefir und wie schmeckt er? Woher kommt die Buttermilch? Wie unterscheidet man zwischen einer frischen und einer haltbaren Milch? Diesen und weiteren Fragen gehen die Schüler und Schülerinnen bei den Snack- und Shakeseminaren ganz nebenbei auf den Grund.

Die Voraussetzungen

- ✓ Eine Küche, in der Speisen und Getränke zubereitet werden können
- ✓ mind. 2 Schulstunden
- ✓ Begleitung des Seminars durch eine Lehrkraft
- ✓ Lebensmittel und Infomaterial werden von der LVN mitgebracht, das Seminar ist für alle Schulen kostenlos



Ein beispielhafter Ablauf

Die „Theorie“: Zu Beginn werden die Schulprojekte der LVN vorgestellt, Hygieneregeln besprochen und verschiedene Milchsorten- und Milchprodukte (z.B. Kefir) verkostet.

Die „Praxis“: Die SchülerInnen werden in 3 - 5er Gruppen (4 Gruppen) eingeteilt, jede Gruppe erhält ein Rezept und stellt „Ihren“ Snack bzw. Shake her. Die Speisen werden dann in der gesamten Gruppe präsentiert und gemeinsam verkostet. Nach dem gemeinsamen Aufräumen ist noch Zeit für Fragen und ein Resümee.



Die Anteile Theorie und Praxis werden im Vorfeld individuell mit dem Lehrer oder der Lehrerin abgestimmt, auch individuelle Wünsche für den Einsatz der Snacks und Shakes können beachtet werden (z.B. Herstellen der Snacks durch die SchülerInnen für den Elternsprechtag).