

Trendige Milchshakes – leckere Snacks

Schülerinnen und Schüler ab der dritten Klasse können in Niedersachsens Schulen selber ausprobieren, wie sich schnell und einfach leckere, trendige Milchshakes bzw. Snacks zubereiten lassen.



Ob Himbeer-Lassi, Pizza-Twista oder No-Bake-Cake – 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 Schülerinnen und Schüler bei den Snack- und Shake-seminaren ganz nebenbei auf den Grund.



Die Voraussetzungen

- ✓ Eine Küche, in der Speisen 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. Buttermilch) verkostet.

Die „Praxis“: Es wird in Kleingruppen gearbeitet. Jede Gruppe erhält ein Rezept und stellt „ihren“ Snack bzw. Shake her. Die Speisen werden dann gemeinsam verkostet. Nach dem gemeinsamen Aufräumen ist noch Zeit für Fragen.



Der Ablauf wird im Vorfeld individuell mit der Lehrkraft abgestimmt. Auch individuelle Wünsche können berücksichtigt werden (z. B. Herstellen der Snacks für den Elternsprechtag).

Ansprechpartnerinnen für den Bereich Weser-Ems:

Nele Viebrock, viebrock@milchland.de

Urte Backhaus, backhaus@milchland.de

Ansprechpartnerin für den Bereich Hannover-Braunschweig:

Katharina Krause, krause@milchland.de

