

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-Twister* 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 frisst und trinkt eine Kuh eigentlich?

Was bedeutet das Wort Wiederkäuer?

Was ist eine Molkerei?

Wie entstehen Produkte wie z.B. Buttermilch?

Diesen und weiteren Fragen gehen die Schülerinnen und Schüler bei den Snack- und Shakeseminaren 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 wird mit den Kindern gemeinsam erarbeitet, wo Milch und Milchprodukte herkommen und wie sie bei uns im Supermarkt landen.

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 und im Anschluss wird gemeinsam aufgeräumt.

Der Ablauf wird im Vorfeld individuell mit der Lehrkraft abgestimmt. Auch individuelle Wünsche können berücksichtigt werden (z.B. ein Fokus auf das Thema Ernährung oder auch Nachhaltigkeit).

Ansprechpartnerinnen für den Bereich Weser-Ems:

Christina von Häfen, vonhaefen@milchland.de

Urte Backhaus, ernaehrungsbildung.oldenburg@milchland.de

Ansprechpartnerin für den Bereich Hannover-Braunschweig:

Iris Laqua, laqua@milchland.de

