Das Ei - ein geniales Lebensmittel

Workshop rund um das Ei
Ein rundum geniales Lebensmittel wirft viele Fragen auf:

Warum ist das Ei so lange haltbar?
Wovon hängt die Farbe des Dotters ab?
Warum haben manche Eier eine braune und andere eine weiße Schale?
Warum sollten Eier nie mit dem stumpfen Ende nach unten gelagert werden?
Wie kann man mit einfachen Handgriffen die Frische eines Eis feststellen?
Wie gesund sind Eier wirklich?

Die Antworten auf diese und weitere Fragen werden zum einen aus ernährungsphysiologischer Sicht beantwortet und zum anderen experimentell im Lebensmittelteil ermittelt. Im Kochteil kann jede und jeder seine ganz individuelle Lieblingseierspeise kreieren und genießen.

Für 3. und 4. Klasse Volksschule, MS, Unterstufe.

2 Unterrichtseinheiten
2,50 Euro/Kind (Lebensmittelkosten)
Kursnummer: 3191

Änderungen vorbehalten!

LFI der Landwirtschaftskammer Oberösterreich
Auf der Gugl 3
4021 Linz
Tel: 050/6902-1500
info@lfi-ooe.at