

Klasse im Boot am Ausee

"Alles rund ums Ei" am Ausee

Beinahe 3000 Eier wurden von kochbegeisterten Kindern bei "Klasse im Boot" am Ausee in den letzten 8 Tagen unter Anleitung der Seminarbäuerinnen in die Pfanne geschlagen und mit leckerem Gemüse oder Gustinoschinken verfeinert.

Neben dem Zubereiten und Genießen der Eierspeisen konnten sich die Kinder und ihre Pädagog/-innen über die wertvollen Inhaltsstoffe eines Eies informieren und spielerisch alles über die Herkunftsbezeichnung von Eiern lernen.

Bei der Siegerehrung am Montag, dem 3. Juli 2017 durfte sich die 2b der NSMS Vöcklabruck über den Gewinn eines Gutscheins für einen Besuch auf einer Schule am Bauernhofbetrieb freuen.

Die Seminarbäuerinnen Annemarie und Silvia waren den ganzen Tag über damit beschäftigt, mit den Kindern leckere Eierspeisen am Stand **"Alles rund ums Ei"** des LFI's zuzubereiten, bei dem Kinder und Pädagog/-innen mit großem Interesse mithalfen.

Die Seminarbäuerinnen zeigten den Kids wie einfach es ist, ein schnelles Mittagsessen aus etwas Gemüse, leckerem Gustinoschinken und heimischen Eiern zu zaubern.

Zu bestaunen gab es auch die unterschiedlichen Eier von Enten, Strauß und Co.

Und wer noch nicht genau weiß, was die vielen Ziffern und Buchstaben auf einem Ei bedeuten, kann das auch mit einer Seminarbäuerin beim Workshop „Alles rund ums Ei“ spielerisch lernen, um in Zukunft genau zu wissen, worauf es beim Eiereinkauf ankommt. Frisch und aus Österreich sollte ein Ei beim Einkaufen sein.

An dieser Stelle sei die Firma Poring er erwähnt, die Eier von heimischen Bauern verpackt - viele Eier wurden für die Aktion Klasse im Boot zur Verfügung gestellt!