

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 Dotterfarbe ab?

Wieso haben manche Eier eine braune und andere eine weiße Schale?

Wieso sollten Eier niemals mit dem stumpfen Ende nach unten gelagert werden?

Wie kann die Frische des Eies mit einfachen Handgriffen festgestellt werden?

Wie gesund sind Eier wirklich?

Die Antworten auf diese und weitere Fragen werden einerseits aus ernährungsphysiologischer Sicht beantwortet und im Lebensmittelversuch experimentell ermittelt. Beim Kochteil kann jeder seine ganz individuelle Lieblingseierspeise kreieren und genießen.

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

2 Unterrichtseinheiten

4 Euro/Kind (inkl. Lebensmittel)

Kursnummer: 3191

Änderungen vorbehalten!

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Lebensmittel und Erwerbskombination

Auf der Gugl 3

4021 Linz

Tel: 050/6902-1249

Fax: 050/6902-91249

lebensmittel@lk-ooe.at