

Slow Food ...

elerischen, geselligen Beisammensein,
und unbeschwert fühlt

Bildung Bei Slow Food

Das Handbuch der Guten Praktiken



und verstärkt den Lernprozess

er Kulturen, des Wissens,

und Standpunkte

gt die Interessen und Motivationen

einzelnen an

er ganzen Komplexität auseinander

schiedenen Fachgebieten und Sphären

twas zu verstehen, zu verinnerlichen

ndpunkt zu entwickeln

ie erleichtert den Dialog, den freien

. Inhaltsverzeichnis

3	Vorwort	17	Datenblatt Aktivitäten
5	Politische Einführung zum Manifest für die Erziehung bei Slow Food	18	.1 Das Spiel des Genießens: Der Honig
6	Manifest für die Erziehung	22	.2 Schulgarten-Projekt
7	Vom Manifest zum Handbuch	23	.3 Workshop Jatobá-Kekse
7	.1 Genuss	24	.4 Weitergeben von überlieferten Kenntnissen und traditionellen Techniken
8	.2 Langsamkeit	26	.5 Das rätselhafte Omelette und andere Rezepte
8	.3 Erfahrung	28	.6 Erforscher der Regionen und ihrer kulinarischen Schätze
9	.4 Vielfalt	32	.7 Ökosysteme und Arche des Geschmacks in Brasilien
9	.5 Motivationen	33	.8 Das Spiel der Ökosysteme
10	.6 Komplexität	34	.9 Die Karte des Maulwurfs
10	.7 Zeit	35	.10 Formen und Farben des Gartens
11	.8 Beteiligung	36	.11 Lebensmittel und Regionen
11	.9 Kognitive, affektive, emotive Dimension und Erfahrung	39	.12 Spiel von Reis und Bohnen
12	.10 Kontext	40	.13 Der Kompost
12	.11 Gemeinschaft	41	.14 Essen und Gesundheit
13	.12 Bewusstsein	45	Matrix
13	.13 Neugier und Kritikfähigkeit	46	Datenblatt Aktivitäten
14	.14 Veränderungen	47	Raster zur Planung der Aktivität
15	Planung und Durchführung von Aktivitäten zur Ernährungs bei Slow Food		
15	.1 Planung		
16	.2 Vorbereitung		
16	.3 Durchführung		

Herausgegeben von: Valeria Cometti, Stefania Durante, Mariana Guimaraes, Michèle Mesmain

Danksagung: Mariano Gomez, Fulvio Iermano, Ines Innocentini, Francesco Mele, Andrea Pezzana, Rita Tieppo, Francesco Surace, Micaela Mazzoli

Dieses Dokument wurde unter der Betreuung von Cristina Bertazzoni und des zusammenarbeit mit: Angela Berlingò, Giada Borra, Valeria Cometti, Annalisa D'Onorio, Stefania Durante, Chiara Fornari, Davide Ghirardi, Simona Luparia, Mariagiulia Mariani, Michèle Mesmain, Simone Saccardi, Carmen Wallace.

Übersetzung: Sarah Litterscheid, Jeanette Leim

Textbearbeitung: Elizabeth Paul, Marlene Simon, Alessandro Ferri

Design und layout: Alessia Paschetta

Foto: © Archivio Slow Food, La Gabbianella – Scuola dell'infanzia di Moncalieri, Fulvio Iermano, Marcello Marengo, Simone Saccardi

Druck: Stargrafica – San Mauro Torinese (To)

. Vorwort

Dieses Handbuch richtet sich an Convivienleiter und Trainer von Slow Food. Es soll ihnen praktische Hinweise liefern, um die Prinzipien von Slow Food für die Aktivitäten zur Sinnes- und Geschmackserziehung aus dem pädagogischen und politischen Manifest in die Tat umzusetzen. Aus diesem Grund werden hier einige signifikante Erfahrungen vorgestellt. Des Weiteren werden als hilfreich erachtete Methodiken und didaktische Techniken beschrieben, sowie die operativen Bedingungen, die eine Umsetzung der Grundsätze des Manifests erleichtern.

Das Handbuch der guten Praktiken soll auch denjenigen als Bezugspunkt und Vergleichsbasis dienen, die Projekte zur Ernährungs- und Geschmackserziehung konzipieren. Dazu ist das Handbuch intertextuell angelegt und integriert erläuternde Arbeitsblätter der jeweiligen Aktivitäten. Das ist zur gleichen Zeit eine gute Gelegenheit, sich einen Überblick über die schönsten Projekte zur Geschmacks- und Sinneserziehung zu verschaffen und diese miteinander in Bezug zu setzen. Die Arbeitsblätter im Anhang sind Beispielaktivitäten, welche bei der Planung von eigenen Aktionen auf die Gegebenheiten in der jeweiligen Region angepasst werden müssen.

. Politische Einführung zum Manifest für die Erziehung bei Slow Food

In dem Bewusstsein, dass Erziehung und Bildung der neuen Generationen nicht mehr allein von den Institutionen übernommen werden können, sind wir der Ansicht, dass ein breiteres Bildungsangebot notwendig ist, in das synergetisch auch die anderen regional aktiven Handlungsträger einbezogen werden.

Erziehung ist eine individuelle und kollektive, gemeinsame und nahe liegende Verantwortung, die in Schule und Politik, in Vereinen, Kooperativen, in Kulturzentren, in den Familien und allen anderen möglichen Kontexten übernommen und ausgeübt werden sollte.

Es ist wichtig, wieder an die Rolle der Gemeinschaft als Garant für die Vermittlung des ganzen Wissens über die Material- und Sozialkultur anzuschließen und diese Rolle zu stärken. Zu diesem Wissen gehört auch die Ernährungskultur.

Wir sind überzeugt, dass die Lebensmittel das ideale Mittel sind, um eine gegliederte, vielschichtige und kreative Erziehung zu erproben, in der Interdependenz, Umwelt und Gemeingut aufgewertet werden.

Slow Food vertritt die Ansicht, dass Erziehung ein Recht für alle ohne Unterscheidung von Geschlecht, Sprache, Volkszugehörigkeit und Religion sein muss; sie muss an verschiedenen Orten und in jedem Alter zugänglich sein, damit wir nicht auf die nächste Generation verschieben, was wir heute schon zu verbessern helfen können.

Nur über eine (aus-)gebildete, kritische und motivierte Bevölkerung können die Länder ihr bestes geben.

Das Recht auf Erziehung darf keine abstrakte Erklärung bleiben, denn Prinzipien, nach denen nicht gehandelt wird, werden verletzt.



. Manifest für die Erziehung

Erziehung bei Slow Food...

- ... ist ein **Genuss**, ein Anlass zum spielerischen, geselligen Beisammensein, bei dem man sich wohl und unbeschwert fühlt
- ... vermittelt den Wert der **Langsamkeit**, die Achtung vor dem eigenen Rhythmus und dem der anderen
- ... ist Learning by doing, denn die direkte **Erfahrung** fördert und verstärkt den Lernprozess
- ... valorisiert die **Vielfalt** der Kulturen, des Wissens, der Kompetenzen und Standpunkte
- ... erkennt die Bedürfnisse und regt die Interessen und **Motivationen** von jedem einzelnen an
- ... setzt sich mit den Themen in ihrer ganzen **Komplexität** auseinander und fördert Beziehungen zwischen verschiedenen Fachgebieten und Sphären
- ... heißt, sich **Zeit** zu nehmen, um etwas zu verstehen, zu verinnerlichen und einen eigenen Standpunkt zu entwickeln
- ... ermutigt die **Beteiligung**, denn sie erleichtert den Dialog, den freien Ausdruck, die **Zusammenarbeit**, das Zuhören und die gegenseitige Akzeptanz
- ... eröffnet einen ganz persönlichen Weg, der die **kognitive, affektive, emotionale Dimension und die Erfahrung** einbezieht
- ... entsteht aus dem **Kontext**, in dem sie stattfindet, denn sie valorisiert die Erinnerung, das Wissen und die Kultur der jeweiligen lokalen Umgebung
- ... erleichtert die Verknüpfung lokaler Netzwerke, da sie das **Gemeinschaftsgefühl** stärkt
- ... entwickelt ein **Bewusstsein** für sich selbst, die eigene Rolle und das eigene Handeln
- ... regt die **Neugier** an, trainiert die Intuition und die **Kritikfähigkeit**
- ... fördert **Veränderungen**, denn sie erzeugt neue, verantwortlichere Denk- und Verhaltensweisen



. Vom Manifest zum Handbuch

.1 Genuss

Erziehung bei Slow Food...

...ist ein Genuss, ein Anlass zum spielerischen, geselligen Beisammensein, bei dem man sich wohl und unbeschwert fühlt

Beispiele für Aktivitäten

- Spielerische Aktivitäten für Kinder und Erwachsene, wie das Spiel des Genießens, um guten und schlechten Geschmack zu erforschen (*> Vgl. Arbeitsblatt "Das Spiel des Genießens: der Honig", 18-21*)
- Eine Schnitzeljagd zu einem Lebensmittel organisieren, um dessen Geschichte und Produktionskette zu rekonstruieren

Methodische Hinweise

- Eine dynamische, helle und farbenfrohe Atmosphäre schaffen oder einen entsprechenden Raum auswählen
- Die Räume für die Erziehungsprojekte zusammen mit den Teilnehmern einrichten und dekorieren, z.B. in der Schule. Wenn die Schüler kreativ werden und ihre Vorlieben ins Spiel bringen können, machen sie sich den Raum zu eigen, respektieren ihn und sind dadurch auch motivierter, bei den Aktivitäten im Raum mitzumachen
- Aktivitäten organisieren, die einer spielerischen Methodik folgen, wie z.B. Gruppenquiz, Rollenspiele, Memory...
- Übungen vorschlagen, die alle Sinne ansprechen
- Didaktische und/oder reflexive Momente musikalisch untermalen
- Eine Verkostung für die ganze Gruppe anbieten, z.B. in Form eines Snacks oder eines saisonalen Picknicks
- Bei der Wahl der außerschulischen Aktivitäten alle dazu anregen, ihre Meinungen und Vorlieben zu äußern
- Erzieherische Aktivitäten fördern, die theatrale Ausdrucksformen einbeziehen





.2 Langsamkeit

Bildung bei Slow Food...

*... vermittelt den Wert der **Langsamkeit**, die Achtung vor dem eigenen Rhythmus und dem der anderen*

Beispiele für Aktivitäten

- Einen Schulgarten, einen Gemeinschaftsgarten oder einen urbanen Garten anlegen. So lernt man den Rhythmus der Natur kennen und respektieren, und erfährt, welches Obst und Gemüse zu welcher Jahreszeit und auf welchem Boden wächst. Regt einen intergenerationalen Austausch von Menschen mit verschiedenem Rhythmus und unterschiedlichen Herangehensweisen an (*> Vgl. Arbeitsblatt "Schulgarten-Projekt", 22-23*)
- Den traditionellen Balsamico-Essig aus Modena oder Reggio Emilia herstellen: ein Produkt, dessen Herstellung viel Zeit erfordert und den Wert der Langsamkeit lehrt und für den man Geduld braucht
- Aus den Früchten des Jatobà-Baums Mehl herstellen und dieses geduldig sieben, um es zum Backen verwenden zu können (*> Vgl. Arbeitsblatt "Workshop Jatobá-Kekse", 23-24*)

Methodische Hinweise

- Momente des konstruktiven Entspannens anregen, damit sich die Erfahrungen und das Erlernete setzen können
- Die didaktischen Aktivitäten unter Berücksichtigung des Biorhythmus planen, d.h. zwischen Momenten der Aufmerksamkeit, der Beteiligung und der Entspannung variieren
- Die Pausenklingel durch Musikstücke ersetzen
- Zwischendurch die Lernfortschritte kontrollieren und gegebenenfalls unterstützen
- Den Einsatz von Verkehrsmitteln anregen, die mehr Zeit erfordern, um besser beobachten, zuhören und nachdenken zu können

.3 Erfahrung

Bildung bei Slow Food...

*... ist Learning by doing, denn die direkte **Erfahrung** fördert und verstärkt den Lernprozess*

Beispiele für Aktivitäten

- Nudeln kochen oder Brot backen, um die Zutaten kennenzulernen und etwas über die Produktions- und Verarbeitungsprozesse zu lernen
- Eine Verkostung anbieten, um die Geschmäcker kennenzulernen und sie den Speisen zuzuordnen. So werden die Sinne trainiert, gute und gesunde Speisen von künstlichen oder schlecht gemachten zu unterscheiden. Außerdem wird die Neugier angeregt, das herauszufinden, was uns gut schmeckt (*> Vgl. Set Zu den Wurzeln des Geschmacks und das Handbuch In welchem Sinne auf www.slowfood.com/education*)
- Autochthone Sorten anbauen, wie z.B. die bucklige Distel aus Monferrato: so lernt man die Zyklen der Natur kennen und den Wert des traditionellen Wissens und des Know-How's einer bestimmten Kultur und Region schätzen
- Zusammen mit der ganzen Familie an verschiedenen Orten einkaufen, um zu lernen, bewusste Einkaufsentscheidungen zu treffen
- Tapioca-Crêpes zubereiten oder aus Maniokwurzel Stärke extrahieren, um die Handgriffe und Techniken der traditionellen Küche zu erlernen (*> Vgl. Arbeitsblatt "Weitergeben von überlieferten Kenntnissen und traditionellen Techniken", 24-26*)
- Aus regionaltypischen Rezepten ein Menü zubereiten, um die gastronomische Kultur kennenzulernen und sich mit der Herkunft, der Verarbeitung und dem jahreszeitlichen Angebot der Zutaten vertraut zu machen (*> Vgl. Arbeitsblatt "Das rätselhafte Omelette und andere Rezepte", 26-27*)
- Erzeuger besuchen, die alternative Anbau- und Zuchtmethoden anwenden, um die Unterschiede zu entdecken
- Kekse mit Mehl zubereiten, das aus den Früchten des Jatobàbaums gewonnen wurde (*>Vgl. Arbeitsblatt "Workshop Jatobá-Kekse", 23-24*)

Methodische Hinweise

- Eine induktive Methode anwenden, damit die Theorie aus der Erfahrung abgeleitet werden kann
- Folgende Aktivitäten eignen sich dazu gut: Simulationen, Rollenspiele, Besuche von Produktions- und Verarbeitungsstätten, Interviews, genaue Beobachtung des Gebiets, Kurzfilme oder Filmausschnitte anfertigen, Karten zeichnen oder basteln, einkaufen, kochen und verkosten



.4 Vielfalt

Bildung bei Slow Food...

... valorisiert die Vielfalt der Kulturen, des Wissens, der Kompetenzen und Standpunkte

Beispiele für Aktivitäten

- Ein Klassenkochbuch anlegen: jeder Schüler sammelt traditionelle Rezepte der Gemeinschaft aus der er stammt und teilt diese mit den anderen, um so ein Kochbuch der gastronomischen Kulturen anzulegen
- Die Landkarte einer Gegend erstellen und die typischen Produkte und Lebensmittel hervorheben, ihre Migrationsbewegungen erklären (woher sie kommen und wohin sie gehen), sowie ihre Verwendung in den gastronomischen Kulturen in der heutigen Zeit und in der Vergangenheit
- Ein Erinnerungsspiel (Memory) organisieren, das Produkte mit der Beschreibung ihrer Merkmale und geographischen Herkunft verbindet; Antworten auf Rätsel zu den Produkten und ihrer Herkunftsgegend finden (> Vgl. Arbeitsblatt "Erforscher der Regionen und ihrer kulinarischen Schätze", 28-32)

Methodische Hinweise

- Die Auseinandersetzung mit den didaktischen Aktivitäten und den Austausch von Personen anregen, die unterschiedliche Herkunft, Altersgruppen, Einstellungen und Kenntnisse haben, da dies den Wissensaustausch anregt und die Personen selbst bereichert
- Das Erkunden von fremden Dingen fördern, da es das Wissen erweitert, z.B. das Probieren von verschiedenen neuen Speisen anregen, um die Ernährungsvielfalt und die Geschmackseindrücke zu erweitern
- Lokale Vereine einbeziehen, die Bürger verschiedener Herkunft vertreten, um direkte Erfahrungsberichte zu erhalten und andere Sichtweisen kennenzulernen



.5 Motivationen

Bildung bei Slow Food...

... erkennt die Bedürfnisse und regt die Interessen und Motivationen von jedem einzelnen an

Beispiele für Aktivitäten

- Geschichten von Speisen und traditionellen Erzeugnissen erzählen und diese durch die Stimmen der Protagonisten (der Erzeuger) und der Trainer an die verschiedenen Altersgruppen des Publikums anpassen. Echten Erfahrungsberichten Stimme verleihen, aber auch Märchen, Krimis und fiktive Geschichten einbeziehen
- Hinweise finden, über die Produktionskette eines Produkts und seine Eigenheiten im Rahmen von Quizspielen, einer Schnitzeljagd oder Rätseln rekonstruiert werden können

Methodische Hinweise

- Einen Gruppenvertrag formulieren und abschließen: Zeiten, Methoden, Ziele und Regeln der Gruppe definieren
- Rollen und Aktivitäten innerhalb der Gruppe abwechseln und die Einstellungen und Vorlieben jedes einzelnen erkennen und wertschätzen
- Alle dazu motivieren, ein gutes, sauberes und faires Lebensmittel auszuwählen, das verschiedenen Erfordernissen gerecht wird: dem Genuss, der Kohärenz und der Transparenz, z.B. durch Verkostungen, Lektüre von Etiketten und dem Erzählen von Beispielen für meisterhafte oder misslungene Herstellungsweisen



.6 Komplexität

Bildung bei Slow Food...

... setzt sich mit den Themen in ihrer ganzen Komplexität auseinander und fördert Beziehungen zwischen verschiedenen Fachgebieten und Sphären

Beispiele für Aktivitäten

- Den Obst- und Gemüsegarten als didaktisches Instrument nutzen, um die Verbindungen und gegenseitigen Dynamiken der verschiedenen Wissensdisziplinen kennenzulernen: Geographie, Biologie, Geschichte, Wissenschaft, Mathematik, Lebensmittelerziehung, Umwelt, Bürger- und Sozialkunde... (> Vgl. Arbeitsblatt "Schulgarten-Projekt", 22-23)
- Kurse zum Kennenlernen von Nahrung und ihren Dynamiken anbieten, wie z.B. den Master of Food. Die Kurse sind einem Thema gewidmet (Wein, Kochtechniken, Sinneserziehung, Gartenbau, Honig...) und untersuchen dieses aus verschiedenen Blickwinkeln: die Geschichte, die Produktionstechnik und -kette, die gastronomische Kultur, ernährungswissenschaftliche und soziale Aspekte... (> Vgl. Rubrik Master of Food unter www.slowfood.it/educazione)
- Die Geographie eines Landes und seine regionale Untergliederung durch die Lebensmittelherstellung und kulinarischen Gebräuche der Regionen kennenlernen (> Vgl. Arbeitsblatt "Ökosysteme und Arche des Geschmacks in Brasilien", 32-33)

Methodische Hinweise

- Durch das Einbeziehen von Fachleuten aus verschiedenen Bereichen interdisziplinäre Lebensmittelerziehung anregen
- Folgende Aktivitäten eignen sich gut dazu: Simulationen, Untersuchungen, gelenkte Fragebögen, Beobachtungen, Gegenüberstellungen, z.B. um Karten über die Erzeugnisse einer Region zu erstellen (Herkunft der Zutaten, Verarbeitungsstätten, Vertrieb)

.7 Zeit

Bildung bei Slow Food...

... heißt, sich Zeit zu nehmen, um etwas zu verstehen, zu verinnerlichen und einen eigenen Standpunkt zu entwickeln

Beispiele für Aktivitäten

- Bildungsangebote konzipieren, bei denen die verschiedenen Veranstaltungen zeitlich abgesetzt sind und so einen etappenartigen Verlauf schaffen
- Erziehungswshops planen, die im Laufe des gesamten Schuljahres um ein Thema kreisen und es vertiefen
- Spiele einsetzen (z.B. das Gänsespiel), um den Lernprozess anzuregen und das Gelernte nach einer gewissen Zeit zu überprüfen: die Klasse wird in Gruppen aufgeteilt und soll Reizfragen zu den brasilianischen Ökosystemen beantworten, die das Schuljahr über behandelt wurden (> Vgl. Arbeitsblatt "Ökosysteme und Arche des Geschmacks in Brasilien" und "Das Spiel der Ökosysteme", 32-33)

Methodische Hinweise

- Lernzeiten unterteilen: Phase der Informationsaufnahme, des Lernens und der Aufarbeitung
- Dem Redundanzkriterium Folge leisten und Lernangebote mit wenigen herauszuarbeitenden Konzepten schaffen, die mehrmals mit unterschiedlichen Methoden behandelt werden
- Abläufe mit verschiedenen Etappen planen, bei denen sich Überprüfung, Wiedergabe und Wiederholung abwechseln



.8 Beteiligung und Zusammenarbeit

Bildung bei Slow Food...

*... ermutigt die **Beteiligung**, denn sie erleichtert den Dialog, den freien Ausdruck, die Zusammenarbeit, das Zuhören und die gegenseitige Akzeptanz*

Beispiele für Aktivitäten

- Das Thema einer Konferenz gemeinschaftlich erarbeiten und die Anwesenden anregen, einen eigenen Beitrag in die Debatte einzubringen, z.B. durch Gruppenspiele
- Zwei Mannschaften bilden, die in einem Memoryspiel und Rätseln über die Erzeugnisse der Region gegeneinander antreten
(> Vgl. Arbeitsblatt "Erforscher der Regionen und ihrer kulinarischen Schätze", 28-32)

Methodische Hinweise

- Diskussionsmomente mit einem Moderator einplanen, der die Teilnehmer motiviert, sich selbst einzubringen, z.B. indem er die Fragen der einzelnen ans Podium weitergibt
- Bei den Aktivitäten zwischen Phasen der Arbeit als gesamte Gruppe und Phasen mit Diskussionen und Gruppenarbeit abwechseln
- Arbeits- und Diskussionsgruppen mit vorgegebenen Zielsetzungen und Zeiten bilden, und dabei Personen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Meinungen zusammenbringen, um die Zusammenarbeit anzuregen



.9 Kognitive, affektive, emotive Dimension und Erfahrung

Bildung bei Slow Food...

... eröffnet einen ganz persönlichen Weg, der die kognitive, affektive, emotionale Dimension und die Erfahrung einbezieht

Beispiele für Aktivitäten

- Aktivitäten zur Sinnesbildung mit Kräutern, Gewürzen und Obst anbieten. (> Vgl. Arbeitsblatt "Die Karte des Maulwurfs", 34-35)
- Farben und Formen durch das Zeichnen mit Gemüse erkunden. (> Vgl. Arbeitsblatt "Formen und Farben des Gartens", 35-36)

Methodische Hinweise

- Aktivitäten planen, die verschiedene Sphären ansprechen: die rationale – durch Lernen, Rechnen, Tests und Prüfungen... – die Interaktion und Beziehungen – durch verbalen Austausch, Wortspiele, Teilnahme an Rollenspielen... – die emotive Sphäre – durch Tanzen, Singen, Zeichnen, Lesen, Hören von Gedichten, Spaziergänge in der Natur, Besuch einer Kunstaussstellung... – und die praktischen Fähigkeiten – durch Kneten und Kochen, Hacken, Säen, Schneiden, Basteln... –



.10 Kontext

Bildung bei Slow Food...

... entsteht aus dem Kontext, in dem sie stattfindet, denn sie valorisiert die Erinnerung, das Wissen und die Kultur der jeweiligen lokalen Umgebung

Beispiele für Aktivitäten

- Zuordnungsspiele für die Region und ihre Erzeugnisse anbieten, um Querverbindungen und Traditionen zu entdecken (*> Vgl. Arbeitsblatt "Essen und Regionen", 36-38*)
- Kornspeicher der Erinnerung bauen: orale Erfahrungsberichte sammeln, Riten, Musik, Lebensgeschichten durch Filmbeiträge dokumentieren, um die kulinarischen Kulturen zu erhalten. (*> Vgl. www.granaidellamemoria.it*) Die überlieferten Kenntnisse und Techniken zur Extrahierung der giftigen Bestandteile der Maniokwurzel mit praxisbezogenen Workshops weitergeben (*> Vgl. Arbeitsblatt "Weitergeben von überlieferten Kenntnissen und traditionellen Techniken", 24-26*)

Methodische Hinweise

- Als geeignete Aktivitäten um die Beziehungsaufnahme mit dem Kontext zu erleichtern, werden empfohlen: Besichtigungen vor Ort, Treffen mit lokalen Akteuren aus dem Bereich Lebensmittel, sowie das Sammeln und Aufarbeiten von Erfahrungsberichten



.11 Gemeinschaft

Bildung bei Slow Food...

... erleichtert die Verknüpfung lokaler Netzwerke, da sie das Gemeinschaftsgefühl stärkt

Beispiele für Aktivitäten

- Durch Praktika in Werkstätten zur handwerklichen Lebensmittelherstellung kann man ein Handwerk erlernen, indem man praktische Erfahrungen sammelt und Know-How mit den Meistern der Werkstatt und den Mitarbeitern austauscht. Ein gutes Beispiel dafür ist wwoofing und die Kurse des High Apprenticeship program der Universität für Gastronomie- Wissenschaften (*> Vgl. www.wwoof.com; www.unisg.it/apprendistato/presentazione*)
- Einen Gemeinschaftsgarten anzulegen erleichtert es, Kontakte mit anderen Menschen zu knüpfen, mit denen man Wissen und Kompetenzen austauschen kann und so ein dynamisches Kooperationsnetzwerk gründet. Dadurch kann eine echte Lerngemeinschaft entstehen, die zur gleichen Zeit lehrt und lernt
- Ausgehend von den verschiedenen Hülsenfrüchten einer Region die lokalen Erzeugergemeinschaften vorstellen, die diese anbauen (*> Vgl. Arbeitsblatt "Spiel von Reis und Bohnen", 39*)

.12 Vom Manifest zum Handbuch

Methodische Hinweise

- Regionale Vereine, Erzeuger, Köche, lokale Akteure aus dem Lebensmittelbereich in die Erziehungsaktivitäten einbeziehen
- Die Teilnahme an und Verwendung von themenbezogenen Social Networks fördern, zum Austausch von Erfahrungen, Wissen und Meinungen (> [Siehe www.growtheplanet.com](http://www.growtheplanet.com))



.12 Bewusstsein

Bildung bei Slow Food...

... stärkt das Bewusstsein für sich selbst, die eigene Rolle und das eigene Handeln

Beispiele für Aktivitäten

- Aktivitäten anbieten, die die verschiedenen Aspekte unserer Rolle als Konsumenten und Ko-Produzenten beleuchten und damit arbeiten. Den Einkauf auf einem regionalen Markt oder Bauernmarkt simulieren, ebenso in einem Supermarkt oder direkt beim Erzeuger, um über die Bedeutung und Konsequenzen der gekauften Produkte nachzudenken
- Umweltfreundlichen Tourismus fördern, der mit der Kultur und den Gebräuchen der Region in Einklang steht, z.B. durch den Besuch von und Aufenthalt bei Produktionsstätten (> [Vgl. www.slowfoodfoundation.org](http://www.slowfoodfoundation.org))
- Zu Hause und in der Küche beispielhafte Verhaltensweisen anregen, z.B. indem man den Teilnehmern Wertschätzung für die Zutaten beibringt und für das, was man durch Recycling und Wiederverwendung, durch Differenzierung und Tausch gewinnen kann (Essen, Müll, Kleider, Möbel...)
- Aus ausgesonderten Holzbrettern und recycelten Plastikflaschen einen Komposter herstellen. Durch diese Tätigkeit eröffnet man nicht nur eine Alternative zum Einsatz von Dünger im Garten, sondern bietet auch einen Anstoß, um gemeinsam über die Konzepte Müll und Ressourcen nachzudenken. In der Natur gibt es keinen Müll. Im eigenen Garten kann man in Anlehnung an die natürlichen Ökosysteme versuchen, den Kreislauf der organischen Substanzen zu „schließen“, damit die Ressourcen wieder dorthin zurückkehren, wo sie entstanden sind: in der Erde. So lernt man, Abfälle zu verwerten und daraus sogar einen Nutzen zu ziehen (> [Vgl. Arbeitsblatt "Der Kompost", 40-41](#))

Methodische Hinweise

- Aktivitäten einplanen, die mit Simulationen, Rollenspielen, Gruppenarbeit und Problemlösungsaufgaben arbeiten



.13 Neugier und Kritikfähigkeit

Bildung bei Slow Food...

... regt die Neugier an, trainiert die Intuition und Kritikfähigkeit

Beispiele für Aktivitäten

- In Gruppenarbeit Texte, Videos und Werbebilder begutachten, analysieren und darüber diskutieren
- Die eigenen Ernährungsgewohnheiten beobachten und mit den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation und nationalen Organisationen vergleichen. Die Etiketten von Produkten lesen lernen und alle Sinne einsetzen, um gutes, sauberes und faires Essen zu erkennen (> [Vgl. Arbeitsblatt "Essen und Gesundheit", 41-44](#))



- Den Einkauf auf einem regionalen Markt oder Bauernmarkt simulieren, ebenso in einem Supermarkt oder direkt beim Erzeuger, um über die Bedeutung und Auswirkungen der getroffenen Kaufentscheidungen nachzudenken

Methodische Hinweise

- Forschung, Interviews und Beobachtung anregen, um vom Wissen unserer Vorfahren zu lernen und dieses zu begreifen, um Neugier anzuregen und sich mit Vor- und Nachteilen von traditionellen und modernen Methoden auseinanderzusetzen

.14 Veränderungen

Bildung bei Slow Food...

... fördert Veränderungen, denn sie erzeugt neue, verantwortlichere Denk- und Verhaltensweisen

Beispiele für Aktivitäten

- Die Kleinabnehmer über Fischarten und die Folgen der Überfischung der Meere durch unverantwortlichen Konsum informieren (*> Download "The Bare Bones of shopping for fish" unter www.slowfood.com/education*)
- Eine Diskussionsrunde anhand des Spiels „ich bin einverstanden/nicht einverstanden“ vorschlagen: eine Meinungsäußerung vorlesen, die Gruppe im Raum bitten, sich entlang des Segments aufzustellen, das die beiden gegenteiligen Statements vereint (ich bin einverstanden/nicht einverstanden); Personen befragen, die an verschiedenen Punkten stehen und ihre Begründungen erfragen, um dann eine Debatte über das jeweilige Thema anzuregen
- Aus ausgesonderten Holzbrettern und recycelten Plastikflaschen einen Komposter herstellen (*> Vgl. Arbeitsblatt "Der Kompost", 40-41*)
- Kindern beibringen, die verschiedenen Sorten eines Produkts wertzuschätzen, um so die Ernährung der Familie abwechslungsreicher gestalten zu können (*> Vgl. Arbeitsblatt "Spiel von Reis und Bohnen", 39*)

Methodische Hinweise

- Den Austausch zwischen den Teilnehmern über aktuelle Themen z.B. über die Kaufentscheidungen und Ernährungsgewohnheiten eines jeden anregen
- Die Gruppe ermutigen, sich einzubringen und ihre eigenen Standpunkte oder Zweifel auszudrücken
- Die Teilnehmer daran gewöhnen, dialektisch vorzugehen und feste Standpunkte zu vertreten oder in Frage zu stellen
- Die Gefühle der Teilnehmer mit Themen ansprechen, die für sie wichtig sind und dazu geeignete didaktische Instrumente auswählen wie Musik, Spiele, Zeichnen...



. Planung und Durchführung Von Aktivitäten zur Ernährungs bei Slow Food

Von der Konzeption bis zur Umsetzung der Aktivitäten

.1 Planung

1. Definition der Ziele

Der Trainer definiert die allgemeinen und didaktischen Ziele der Tätigkeiten und schreibt sie auf.

2. Definition der Zielgruppe

Der Trainer benennt die Zielgruppe für die Aktivitäten und beschreibt ihre grundlegenden sozio-kulturellen Merkmale.

3. Definition von Ort, Zeit, Themen und didaktischen Methoden

Der Trainer definiert ausgehend von den Zielsetzungen, der zur Verfügung stehenden Zeit und den Erfordernissen der Zielgruppe die Themen, die behandelt werden und die Aktivitäten, die zum besseren Verständnis der Themen durchgeführt werden sollen. Wenn der Auftraggeber eine Zeitbegrenzung vorgibt, wählt der Trainer die Themen und Aktivitäten gemäß der vorgegebenen Zeit aus. Der Trainer legt ausgehend von den Zielsetzungen den Raum fest, in dem die Erziehungsaktivitäten durchgeführt werden sollen: Klassenzimmer, Außenbereich, Gemüsegarten, Park, Produktionsstätte, Vertriebsort...

Der Trainer wählt weiterhin die didaktischen Methoden und Lernbedingungen, die zur Erreichung der Ziele erforderlich sind, abgestimmt auf die Zielgruppe und die Zeiten, so dass ein aktiver und lebendiger Rhythmus gewährleistet wird, der den Lernprozess erleichtert. Dazu sollte zwischen Frontalunterricht und aktiven und interaktiven Lehrformen abgewechselt werden, um ein handlungs- und erfahrungsorientiertes Lernen nach einem induktiven Ansatz zu unterstützen. Der Trainer regt die Debatte an und gestaltet sie lebendig, er schlägt Spiele, Simulationen, das gemeinsame Lesen von Etiketten, sowie die Vorbereitung und Durchführung von Verkostungen vor, um den Teilnehmern die Möglichkeit zu geben, ihre eigenen Fähigkeiten zu erproben und sich das Erlernete bewusst zu machen. Der Trainer fördert das Kennenlernen der Region und ihrer Akteure und bezieht lokale Erzeuger und Vertreter von ausgezeichneten Produktionsbetrieben mit ein. Er stellt alternative Einkaufsmodelle vor und regt den Austausch von Erfahrungen und Kenntnissen an, die über den Kontext des Klassenzimmers hinausgehen (Abendessen, Besuch von landwirtschaftlichen Lebensmittelerzeugern, Austausch von Saatgut lokaler Sorten, etc.).

Der Trainer ist sich bewusst, dass eine aktive und interaktive Didaktik mehr Zeit erfordert. Daher ist es unerlässlich, dass er die Zeitplanung seiner Tätigkeit und einer Reihe von Ersatzaktivitäten für unvorhergesehene Fälle definiert, und je nachdem, was er geplant hat, einen mehr oder weniger lebendigen Kontext vorsieht.

4. Definition der Mittel, der didaktischen und technischen Materialien

Der Trainer definiert alle didaktischen Materialien, die erforderlich sind, um die Aktivität durchzuführen: Verkostungsprodukte, Dias, Schilder, Flip-Charts, Blöcke, Büromaterial und sonstige ad hoc Materialien für Spiele und Simulationen.

Er benennt auch die technischen Mittel, die er braucht: Mikrofone, Beamer, ...

5. Definition des Settings

Der Trainer definiert von Fall zu Fall das passende Setting für die Aktivitäten: Klassenzimmer mit Tischen in U-Form oder Theateranordnung; Aktivitäten im Kreis, im Stehen, im Sitzen, ... aber auch die bestmöglichen Rahmenbedingungen für Begrüßung und Abschluss der Aktivitäten.

6. Definition des persönlichen Unterstützungsbedarfs (Referenten, Animatoren, Helfer, ...)

Der Trainer gibt an, welches Personal mit welchen Kompetenzen er zur Durchführung der Aktivitäten benötigt

(> Vgl. Matrix: Raster zur Planung der Aktivität, 47)

.2 Vorbereitung

1. Auswahl und Ausbildung des Hilfspersonals

Der Trainer wählt auf Basis des definierten Profils aus den Convivien und lokalen Bündnissen das passende Personal aus. Er plant Treffen mit den beteiligten Personen, um das Programm und die Aktivitäten zu besprechen, Aufgaben und Rollen zu verteilen und das Personal zu motivieren.

2. Einrichtung und Ausstattung des Raums

Der Trainer macht eine Ortsbegehung, um zu überprüfen, ob die Räumlichkeiten für die Durchführung der Aktivitäten und zur Erreichung der Zielsetzungen geeignet sind. Er legt die Einrichtung und Ausstattung fest.

3. Simulation

Der Trainer organisiert ein didaktisches Treffen, bei dem der Programmablauf simuliert wird, um die Instrumente und didaktischen Methoden aufeinander abzustimmen.

.3 Durchführung

Der **Trainer** gibt Informationen und schlägt hilfreiche Mittel und Wege vor, um sich in einem ausdifferenzierten und komplexen System zurechtzufinden. Der Trainer ist **Vermittler**.

Die Phasen im Seminarraum:

• Begrüßung

Der Trainer empfängt die Teilnehmer mit einer herzlichen **Begrüßung** und fördert so ein gutes und lernförderndes Unterrichtsklima. Er schafft einen informellen Kontext, in dem sich die Teilnehmer wohlfühlen und behandelt die Themen gewissenhaft und pünktlich. Er bietet **angenehme** und lockere Aktivitäten an und wendet Techniken zur Motivation und Interaktivität an, um die Sozialisierung zu fördern (Gruppenspiele, Vorstellungsspiele, Simulationen, etc.).

Der Trainer legt mit den Teilnehmern die „Spielregeln“ fest: er bespricht mit ihnen die Zeitplanung, die Ziele und die Methoden, damit sich alle bewusst sind, was passieren wird. So wird der **Klassenzimmervertrag** geschlossen, durch den alle zusagen, mitzumachen.

Die Teilnehmer werden nach ihren anfänglichen **Erwartungen** befragt.

• Zentrale Phase

Der Trainer fragt während der Aktivität nach **Feedback**. Er achtet sowohl auf die **verbale Kommunikation** als auch auf die **nonverbale**, und zwar bei sich selbst wie auch bei den Teilnehmern. Durch Auswahl geeigneter Techniken schafft er Bedingungen, die es den Teilnehmern ermöglichen, die Lernerfahrungen mit allen Sinnen zu erleben und die sich nicht auf reine Wissensvermittlung beschränken. Er lässt Raum für Redebeiträge, ermutigt Fragen und individuelle Erfahrungsberichte. Er zensiert weder noch belohnt er, er nimmt die Fragen wieder auf, um es allen Anwesenden zu ermöglichen, ihre Meinung zu sagen und stellt die ganze Gruppe in den Mittelpunkt.

Der Trainer respektiert den natürlichen **Lernrhythmus**, und wechselt ab zwischen Phasen der Wissensvermittlung und Phasen, in denen Erfahrungen gemacht, zugehört und diskutiert wird. Er lässt allen ausreichend Zeit, um die Inhalte zu verstehen, zu verarbeiten und zu besprechen. Er ist sich bewusst, dass eine interaktive und auf Mitarbeit ausgelegte Didaktik mehr Zeit erfordert: deshalb ist es unerlässlich, dass er die Zeitplanung seiner Tätigkeit festlegt, jedoch gleichzeitig bereit ist, diese flexibel je nach Situation anzupassen.

Der Trainer wendet eine Methodik an, die auf **Learning by doing** ausgerichtet ist, da der induktiven Methode gegenüber der deduktiven der Vorrang gegeben wird, also dem Verständnis der Theorie aus der Praxis. Damit die Teilnehmer ihre Fähigkeiten austesten können, ermutigt er sie durch die Aktivitäten zu praktischen Erfahrungen: vergleichende Verkostungen, Spiele mit allen Sinnen, Lesen von Etiketten, Kochübungen,...

Der Trainer begleitet die Teilnehmer bei der Erkundung der **verschiedenen Disziplinen**, indem er Tipps und vertiefende Informationen gibt, mit denen die Teilnehmer das System und die Welt der Lebensmittel besser verstehen können.

• Abschlussaktivitäten

Der Trainer plant Abschlussaktivitäten ein, die die behandelten Hauptthemen durch Spiele, zusammenfassende Dias, klärende Fragen, ... noch einmal zusammenfassen.

Er löst die Gruppe durch entspannende Aktivitäten auf und teilt etwas aus, durch das die Lernerfahrung besser im Gedächtnis bleibt.

(> Vgl. Matrix: Datenblatt Aktivitäten, 46)

. Datenblatt Aktivitäten

.1 Das Spiel des Genießens: Der Honig

Ziele

- Die Sinne durch praktische Erfahrungen, wie eine Verkostung und das Vergleichsspiel verschiedener Produktsorten schulen
- Durch genüssliches Probieren lernen, wie Honig produziert wird, die Unterschiede einiger handelsüblicher Sorten und die organoleptischen Merkmale kennenlernen, sowie die Verwendung in der Küche erfahren...
- Die Neugier wecken und die freie Äußerung der persönlichen Geschmacksurteile anregen
- Den Austausch von Erfahrungen fördern und die Teilnehmer zur Beteiligung ermuntern

Zielgruppe

Kinder (ab sechs Jahren) und Erwachsene.

Die maximale Teilnehmerzahl hängt von der Kapazität der Räumlichkeiten und des Personals ab.

Beschreibung der Aktivität

Vor Beginn des Spiels müssen die Etiketten der drei Honiggläser abgedeckt werden, nur die zum Produkt gehörige Zahl darf noch zu sehen sein (dabei die Zuordnung einhalten, die auf dem Bewertungsbogen für die Honigsorten vorgesehen ist).

Die drei Honigsorten werden den Teilnehmer zeitgleich auf Teelöffeln serviert, die dann auf dem jeweiligen Gläschen und danach auf der Serviette abgelegt werden sollen (in den jeweiligen farbigen und nummerierten Kreisen bzw. Bienen).

Das Spiel des Genießens kann losgehen! Es geht dabei keinesfalls darum, Qualitätsunterschiede festzulegen: Ziel ist es, ein Genussurteil über die Produkte zu fällen, das auf einer Skala festgehalten wird. Die verschiedenen Punktwertungen können so den Honigproben zugeordnet werden, dabei ist es möglich auch gleichgute Ergebnisse zu erhalten.

Jeder Teilnehmer soll auf dem Bewertungsbogen ein Urteil über den Wohlgeschmack abgeben, indem er „die Biene ankreuzt“, die zu der Note passt, die er dem verkosteten Honig geben möchte:

Biene „Schmeckt mir!“: 9 Punkte

Biene „Ich weiß nicht..“ : 6 Punkte

Biene „Schmeckt mir nicht!“: 4 Punkte

Die Bewertungsbögen werden dann eingesammelt, anschließend wird eine Auswertung der Punktzahl vorgenommen und die. Erst wenn den Teilnehmern die Endergebnisse verkündet werden, erfahren sie auch, welche drei Honigsorten sie verkostet haben. Zum Schluss wird der Siegerhonig verkündet.

Setting

Einen Raum mit Tischen und Stühlen vorbereiten, in dem die Teilnehmer die Verkostungen machen können und sich Unterstützung für die Vorbereitung sichern.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Set für 30 Teilnehmer beinhaltet:

- Ein Glas von jeder der drei Honigsorten
- 40 Untersetzer, 40 Servietten, 100 Teelöffel, 40 Pappbecher
- Ein Datenblatt der Honigsorten für die Verkostung (> [Vgl. Anhang 1](#))
- 40 Bewertungsbögen (> [Vgl. Anhang 2](#))
- Ein Ergebnisbogen für das Spiel des Genießens (> [Vgl. Anhang 3](#))

Personal

Drei-vier Personen

- Mindestens eine Person mit Kompetenzen im Bereich Sensorik, Gewürze und Erzeugnisse, um den Teilnehmern zusätzliche Informationen zu liefern
- Mindestens eine Person mit praktischen Fähigkeiten zur Vorbereitung, Durchführung und zum Aufräumen der Tische für die Verkostung
- Mindestens eine Person zur Sammlung und Aufbereitung der Daten

Anhang 1

Datenblätter der Honigsorten für die Verkostung

Akazienhonig

Eine der bekanntesten und beliebtesten Honigsorten, da sie die Eigenschaften in sich vereint, die Verbrauchern sehr schätzen: flüssige Konsistenz, helle Farbe, sehr zarter Geruch und Geschmack, stark süßend. Die auserlesenen Eigenschaften des reinen Honigs ändern sich jedoch leicht, z.B. durch jahreszeitliche Einflüsse, das Vorhandensein von anderen Nektarsorten oder falsche Verarbeitungspraktiken.

Farbe: sehr hell, eine der hellsten Honigsorten überhaupt.

Kristallisierung: keine (flüssig).

Geruch: sehr flüchtig.

Geschmack: sehr süß, leicht nach kandierten Früchten.

Verwendung: ein sehr delikater Honig, der sich deshalb für fast alle Verwendungsarten eignet. Aufgrund des hohen Fruchtzuckergehalts und des zarten Geschmacks eignet er sich ideal zum Süßen (Getränke, Joghurt, Obst, etc.), ohne den Eigengeschmack der Speisen zu verändern. Er kann daher als Zuckerersatz verwendet werden. In kleinen Mengen bei der Brotherstellung verwendet, verleiht er der Kruste feinen Geschmack und Farbe.

Von Kinderärzten wird er oft ab dem ersten Lebensjahr als Zusatz zur Kuhmilch empfohlen.

Die Geheimnisse: Die Akazie (wissenschaftlicher Name Robinia Pseudoacacia L.) wird von Botanikern als invasive Pflanze betrachtet: in der Tat wächst die Akazie aufgrund ihres schnellen Wachstums und der großen Anpassungsfähigkeit wild auf den verschiedensten Böden. Auch wenn sie ursprünglich aus Nordamerika stammt, kann man sie inzwischen fast überall in Italien finden, oftmals wird sie dank ihres ausgeprägten Wurzelnetzes entlang von Bahngleisen zur Festigung der Böschungen verwendet. Im Alpenvorland gibt es richtiggehende Akazienwälder, die schon mal Hunderte von Hektar groß sein können. Für die Bienenzüchter ist die Akazie ein extrem wichtiger Baum: aus ihren Blüten stellen die Bienen einen reichhaltigen und erlesenen Honig her. Die Blüte der Akazien ist üppig und spricht alle Sinne an: das Auge lässt sich von der weißen Blütendecke verzaubern, die die Zweige wie frischer Schnee bedeckt und die Nase ist betört vom intensiven Duft der Blumen. Die Bienen tauchen wieder und wieder in die randvoll mit Nektar gefüllten Blütenkelche und widmen sich während der Blütezeit, also gut zehn Tage lang, von morgens bis abends ohne Unterlass dieser Tätigkeit.

Die Akazie mag keinen Regen: ein etwas heftigeres Gewitter kann die Blüten von den Ästen fegen und damit die ganze Saison ruinieren; weniger intensive Regenfälle beschädigen zwar den Baum nicht, aber bewirken, dass die Bienen in den Bienenstock flüchten und sich von den Blüten fernhalten. Damit nicht genug, die Blütezeit der Akazie ist im Mai - einem Monat, der wettertechnisch nicht gerade stabil ist.

Die Gewinnung des Akazienhonigs ist oft ein abenteuerliches Unterfangen, das Fingerspitzengefühl und Zuversicht erfordert. Mit diesen Eigenschaften sind die Imker gesegnet, sie sind bereit, Lösungen zu finden für den Wind, der die Bienen vom Nektarsammeln fernhält und den Blütennektar austrocknet, für die Kälte, die die Flüge blockiert und für Niederschläge jeder Art.

Im Mai ist die Landschaft im Voralpenland sehr beeindruckend: der Nebel zieht aus der Flachebene ab und gibt die noch schneebedeckten Gipfel der umliegenden Berge frei; die grünen Wiesen sind mit den weißen Flecken der Akazienblüten gesprenkelt. Die Stille der Wälder wird nur vom Geräusch des Windes und vom ununterbrochenen Summen der Bienen unterbrochen. Akazienhonig ist eine der hellsten Honigsorten und bleibt unabhängig von der Temperatur oder dem Frischegrad flüssig (bzw. kristallisiert nur sehr selten). Er hat einen zarten Geruch, einen delikaten, leicht vanilligen Geschmack und ist sehr süß. Der Honig ist allseits beliebt und eignet sich besonders als Süßmittel, da er den Geschmack der Substanzen, zu denen er gegeben wird, nicht verändert. Von Kinderärzten wird er oft ab dem ersten Lebensjahr als Zusatz zur Kuhmilch empfohlen.

Orangenhonig

Es handelt sich um eine der beliebtesten Honigsorten aus einer einzigen Blüte mit besonders intensivem und feinem Aroma nach Orangenblüten.

Farbe: sehr hell, bei Kristallisierung weiß

Kristallisierung: nach wenigen Monaten

Geruch: intensiv, blumig, erinnert an die Blüten von Zitrusfrüchten (Orangenblüten)

Geschmack: sehr aromatisch und intensiv, blumig bis fruchtig

Verwendung: eine der beliebtesten Tafelhonigsorten überhaupt, da sein blumiger Geschmack gut ankommt und sehr gut zu fast allen Süßspeisen passt. Mit seinen speziellen Eigenschaften ist er jedoch besonders hitzeempfindlich und eignet sich besser in Verbindung mit kalten Speisen, z.B. zum Süßen und Aromatisieren von Joghurts, Schlagsahne und Desserts auf Basis von Sahne, Ricotta oder Mascarpone.

Die Geheimnisse: Auf Sizilien gab es schon zahlreiche Orangenbäume, noch bevor Orangen überhaupt zum Verzehr geeignet waren. Das geht aus arabischen Quellen um das Jahr Tausend hervor, als die raffinierten Besatzer beschlossen, Orangenbäume als Zierpflanzen zu importieren. Es handelte sich um Bitterorangen, deren Früchte ungenießbar waren, die dafür aber umso schöner anzuschauen waren. Im Laufe des vergangenen Jahrhunderts verbreiteten sich Orangenbaumhaine in der ganzen Region und riefen eine der wichtigsten Anbauarten von ganz Europa ins Leben: die Zitrusfrüchte. In wunderbarer Farbenfreude prägen sie die Landschaft, das Grün ihrer Blätter bildet einen schönen Kontrast zur kärglichen Farbe der Erde. Es ist kein Zufall, dass Orange die einzige Farbe ist, die den Namen einer Frucht trägt: im Winter, wenn die Bäume Früchte tragen, ist die Farbexplosion auf den Bäumen ein Fest für die Augen. So intensiv der visuelle Eindruck vor der Ernte ist, so zart ist die Blüte Ende März/April: die Orangenblüten sind von einem derart reinen Weiß, dass sie bei Hochzeiten auch heute noch als Symbol für Reinheit stehen. In der Umgebung der Bäume erschnuppert man hingegen den Duft der Orangenblüten, der so intensiv ist, dass er destilliert und zur Parfümherstellung oder zur Zubereitung von Süßspeisen verwendet wird. Die duftenden und nektarreichen Orangenblüten ziehen Bienen an und die Baumkronen wimmeln buchstäblich von ihnen. Auch der Bienenstock duftet dann nach Orangenblüten, ebenso wie die Bienen. Beim Sammeln können sie jedoch den Blüten anderer Zitrusfrüchte wie der Mandarine oder der Zitrone oft nicht widerstehen und der Nektar dieser Blüten vermischt sich unvermeidbar mit dem der Orangen. Wenn das Mischverhältnis der Geschmäcker stark ausgeprägt ist, spricht man manchmal von „Zitrusfrüchtehonig“, der jedoch ebenso erlesen ist. Einige Monate nach der Gewinnung kristallisiert der Orangenblütenhonig und nimmt eine sehr helle, fast weiße Farbe an. Der intensive Geruch erinnert an Orangenblüten, während der Geschmack sowohl an die Blüte als auch an die Frucht erinnert. Es ist eine der beliebtesten Honigsorten, da sein blumiges Aroma gut zu allen anderen Aromen passt: er ist köstlich in Süßspeisen oder mit Joghurt, ebenso als Brotaufstrich oder im Tee.

Kastanienhonig

Dieser Honig besitzt Eigenschaften, die dem Geschmack der meisten Konsumenten nicht entsprechen (dunkle Farbe, markanter Geruch, sehr bitterer Geschmack), aber vielleicht ist er gerade deshalb und aufgrund seiner besonderen Merkmale bei immer mehr Menschen beliebt. Kastanienhonig mit einem hohen Nektargehalt hat tendenziell eine hellere Farbe, einen höheren Wassergehalt sowie einen intensiveren Geruch und Geschmack; wenn er hingegen weniger Honigtau enthält, so weist der Honig eine dunklere Farbe, einen geringeren Wassergehalt, ein weniger durchdringendes Aroma sowie einen nicht so bitteren Geschmack auf.

Farbe: dunkel bernsteinfarbig

Kristallisierung: keine (flüssig) oder stark verlangsamt.

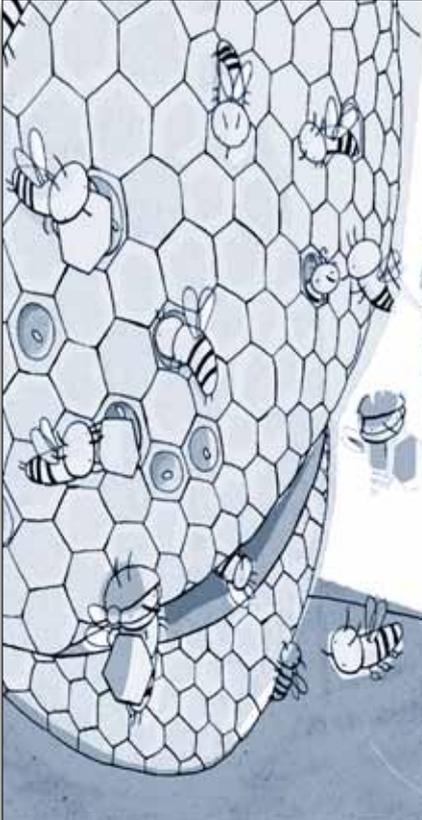
Geruch: intensiv, typisch, waldig.

Geschmack: intensiv, unverkennbar, waldig, mit bitterem Nachgeschmack, der manchmal den Rest übertönt.

Verwendung: ein besonderer Honig, der Menschen schmeckt, die keine flachen oder zu süßen Honige mögen; aufgrund seines bitteren Geschmacks und des starken Aromas eignet er sich nicht als Süßmittel, sondern eher zum Aromatisieren oder - noch besser - zum Verzehr auf einem Butterbrot. Auch empfehlenswert in Kombination mit Ricotta und gereiften Käsesorten wie Parmesan.

Die Geheimnisse: Kastanienwälder gehören zu den Wäldern, die am stärksten vom Menschen vereinnahmt wurden: um die Kastanienenernte zu erleichtern, werden sie sauber gehalten, von Blättern gereinigt und auf gut zugänglichen Grundstücken angepflanzt. Ein Kastanienwald gleicht eher einem Olivenhain als einem Eichen- oder Steineichenwald und erfordert Pflege durch den Menschen. Im Frühling, lange vor der Erntezeit, sind die Wälder voller Frische und extrem weitläufig, man sieht großzügig verstreute Bäume mit ehrfurchtgebietenden Stämmen. Die Kastanie kann ein beträchtliches Alter und eine herrschaftliche Größe erreichen. Importiert wurden die Kastanien von den Römern, die sie aus dem Nahen Osten mitbrachten, um die köstlichen Früchte zu verzehren. Die massive Verbreitung der Kastanienwälder in unseren Bergen setzte jedoch erst im 19. Jahrhundert ein. Mehr als hundert Jahre lang war die Kastanie eins der Hauptnahrungsmittel für einen Großteil der Bevölkerung, aber nach dem Krieg wurden viele Kastanienwälder verlassen und verwilderten. Heutzutage fasst der Kastanienanbau wieder Fuß und die Frucht wird nicht mehr als „armes“ Nahrungsmittel betrachtet, sondern erfreut sich immer größerer Beliebtheit bei den Gastronomen. Entlang des ganzen Apennins findet man Kastanienwälder, die oftmals von oben auf die kleinen Dörfer herunterschauen, und die Bedeutung bezeugen, die diese Bäume seit jeher für die Bewohner unserer Bergdörfer hatten. In Kalabrien repräsentiert der Kastanienbaum den Teil der Region, der weiter weg vom Meer und besser erhalten ist, ursprünglicher und reich an Erinnerung. Die ausgedehnten Wälder dort sind weiter von den Straßen entfernt und damit besser vor Umweltverschmutzung geschützt. Im Sommer werden sie von Bienenschwärmen bevölkert, die Nektar sammeln. Die Kastanie blüht je nach Höhenlage zwischen Juni und Juli. Ihre Blüte ist nicht besonders schön: eine lange gelbliche Rispe mit scharfem Geruch und klebrig anzufassen, die reich an Blütenstaub und Nektar ist. Durch diese Merkmale erkennt man eine blühende Kastanie schon von weitem. Kastanienblüten haben eine starke Anziehungskraft auf Bienen, die ganz aufgeregt und in der Nähe des Bienenstocks sogar aggressiv werden können. Sie sammeln den Nektar jeden Tag mit vollerm Einsatz, sogar nach Sonnenuntergang in der Dunkelheit. Kastanienhonig hat einen ausgeprägten Fruchtsäuregehalt und kristallisiert nicht bzw. höchstens nach langer Zeit; er ist von einem dunklen Braun- bis Schwarzton. Er hat ein intensives Aroma nach Holz und einen leicht tanninhaltenen Geruch (durch das Tannin der Pflanze, welches sich auch im Honig befindet). Im Kastanienhonig finden sich, kaum wahrnehmbar, Blütenstaubkörnerchen der Kastanie. Der Geschmack ist unverkennbar, wenig süß und mit einem fast bitteren Nachgeschmack, so dass er Menschen schmeckt, die es nicht süß mögen. Der Honig eignet sich perfekt für Verkostungen, er schmeckt besonders gut in Verbindung mit gereiften Käsesorten oder aromatischem Fleisch und schafft neuartige und interessante Geschmackskombinationen.

Bewertungsbogen







Honig Nr. 1

schmeckt mir weil  schmeckt mir!  ich weiß nicht...  schmeckt mir nicht!

schmeckt mir nicht weil _____

Honig Nr. 2

schmeckt mir weil  schmeckt mir!  ich weiß nicht...  schmeckt mir nicht!

schmeckt mir nicht weil _____

Honig Nr. 3

schmeckt mir weil  schmeckt mir!  ich weiß nicht...  schmeckt mir nicht!

schmeckt mir nicht weil _____

Ergebnisbogen

	ERHALTENE GESAMTPUNKTZAHL	RANGLISTENPLATZ (NACH ERGEBNISSEN)
Honig Nr. 1		
Honig Nr. 2		
HHonig Nr. 3		

Bitte beachten

Auf dem Bewertungsbogen der Kinder werden die Noten in Bienen ausgedrückt:

die Biene „schmeckt mir!“ entspricht 9 Punkten

die Biene „ich weiß nicht...“ entspricht 6 Punkten

die Biene „schmeckt mir nicht!“ entspricht 4 Punkten

Nummernzuteilung für Honigsorten der Abstimmung

Nr. 1

Akazienhonig

Nr. 2

Orangenhonig

Nr. 3

Kastanienhonig

.2 Schulgarten-Projekt

Ein Klassenzimmer an der frischen Luft zum Anpflanzen, Kennenlernen und Kosten der Schätze, die die Erde hervorbringt

Ziele

Didaktische Gärten in Schulen anlegen:

- Einführung einer fächerübergreifenden Ernährungserziehung

Erziehungs- und Umwelterziehung für Kinder implementieren:

- Vermittlung der Konzepte Vielfalt und Biodiversität, Jahreszeitenabhängigkeit, Naturkreisläufe, ökologische Anbaumethoden und Respekt vor der Natur; Förderung von Zusammenarbeit und Kooperation, sowie Entwicklung einer Dialektik
- Erziehung zu einem Bewusstsein über das eigene Handeln und die eigenen Entscheidungen

Ernährungs und Umwelterziehung gemeinsam mit den Lehrern planen:

- Aneignung einer induktiven Methode und eines partizipativen und aktiven (erfahrungs und handlungsbasierten) Unterrichtsklimas
- Interpretation der Realität als Miteinander sinnlich wahrgenommener Phänomene, Verständnis der Funktionsweise der Sinne und Erarbeitung eines Wortschatzes über Geschmack
- Bewusstsein, dass Ernährung nicht allein Nahrungsaufnahme ist, sondern auch ein kultureller Faktor
- Kenntnisse über die Region, ihre Produkte, Rezepte und Akteure (Handwerksbetriebe, Erzeuger, Köche) sammeln, um mit ihnen vielseitige Kontakte aufzubauen
- Erlernen der Prinzipien des ökologischen Anbaus

Eine Lerngemeinschaft gründen: den Wissensaustausch mit Gemeinschaften aus der Region fördern (Eltern oder Großeltern, die Erfahrung im Anbau haben, Erzeuger, etc.).

Ein weltweites Netzwerk von Schulgärten aufbauen.

Zielgruppe

- Schüler von Kindergärten, Grund- und Oberschulen
- Kindergärtner/Innen und Grund- und Oberschullehrer/Innen
- Eltern und lokale Gemeinschaft

Beschreibung der Aktivität

Dauer: drei Schuljahre

- Schriftliche Vereinbarung der involvierten Akteure, wie der Schule, dem Slow Food-Convivium, lokalen Trägern (Gemeinde, Bezirk...) und eventuellen anderen öffentlichen oder privaten Einrichtungen abschließen, um die Voraussetzungen für die Projektentwicklung zu schaffen (Finanzierung, Bereitstellung eines Grundstücks, Saatgut, Werkzeuge, etc.)
- Gemüsegarten vorbereiten und anlegen: die Schule kümmert sich gemeinsam mit dem Slow Food-Convivium und den Gartenprofi-Opas um die didaktische Planung des Projekts und um das Anlegen des Gemüsegartens
- Lehrer ausbilden: Die Slow Food-Trainer kümmern sich um die Ausbildungsaktivitäten, die sich auf drei Jahre verteilen:
 1. Jahr: Gemüse- und Obstanbau sowie Sinneserziehung
 2. Jahr: Ernährungs- und Umwelterziehung
 3. Jahr: Kultur und Geschichte der regionalen Gastronomie
- Treffen mit Eltern organisieren, um über den Bildungsweg zu berichten und die Beteiligung anzuregen
- Gemeinsam mit der Schülerschaft Aktivitäten und Veranstaltungen zur Umwelt-, Ernährungs- und Geschmackserziehung durchführen, sowohl im Klassenzimmer und im Schulgarten, als auch im öffentlichen Raum. Zum Beispiel: Snacks, Märkte, Obst und Gemüse einmachen, säen, verkosten, das Haus der Regenwürmer bauen, Besichtigungen in traditionellen Agrarbetrieben, Ökomuseen, botanischen Gärten, didaktischen Bauernhöfen, traditionellen Gasthäusern etc.

Setting

- Unterrichtsraum für die Ausbildung der Lehrer mit verrückbaren Stühlen und Tischen
- Unterrichtsraum für die didaktischen Workshops der Schüler mit verrückbaren Stühlen und Tischen
- Garten für die praktischen Aktivitäten
- Mensa

Lehrmaterialien und Materialbedarf

- Ausrüstung für die Planung (Schilder) und das Anlegen des Gartens (je nach Zielgruppe Gummistiefel, Handschuhe, Spaten, Hacken, Harken und Heugabeln; Saatgut, Drahtnetz, Gießkannen oder Bewässerungsschläuche...)
- Eventuell Verkostungssets für die Sinnesworkshops und die Verkostungen im Unterrichtsraum
- Ausstattung für die Ausbildung der Lehrer (Flip-Chart oder Tafel, Video-Projektoren, Computer...)

Personal

- Trainer mit Kompetenzen in: Anbautechniken, Sinnes-, Ernährungs- und Umwelterziehung, Kultur und Geschichte der Gastronomie, Modellen und Techniken didaktischer Planung, Methoden und Techniken der aktiven und partizipativen Unterrichtsgestaltung.
- Gartenprofi-Opas zur Vermittlung von kulturellen Wissensbeständen, sowohl materieller als auch sozialer Natur.
- Slow Food-Referenten mit organisatorischen und relationalen Kompetenzen, sowie Kenntnissen der Region

Vertiefung

Das Lehrmaterial, das den am Projekt teilnehmenden Klassen bereitgestellt wird, setzt sich aus folgenden Texten zusammen:

- R. Nistri, *Dire Fare Gustare. Percorsi di Educazione del gusto nella scuola*, [Reden Handeln Probieren. Wege zur Geschmackserziehung in der Schule], Bra, Verlag Slow Food Editore, 2003
- Verschiedene Autoren, *Il Piacere dell'orto* [Genuss aus dem Garten], Bra, Verlag Slow Food Editore, 2010
- F. Capra, *Ecoalfabeto*, [Das Ökoalfabet], Viterbo, Stampa Alternativa – Nuovi Equilibri, 2005
- A. Arossa (Hrsg.), *Ortofrutta*. Dispensa Master of Food [Obst und Gemüse. Skript des Master of Food], Bra, Verlag Slow Food Editore, 2005
- A. Howard, *I Diritti della Terra* [Die Rechte der Erde] Bra, Verlag Slow Food Editore, 2005
- N. Perullo (Hrsg.), *Storia e cultura della gastronomia*. Dispensa Master of Food [Geschichte und Entwicklung der Gastronomie. Skript des Master of Food], Bra, Verlag Slow Food Editore, 2007
- Verschiedene Autoren, *Ricette di Osterie d'Italia. L'orto* [Rezepte der Osterien Italiens. Der Nutzgarten] Bra, Verlag Slow Food Editore, 2005
- Verschiedene Autoren, *Alle origini del gusto* [Zu den Wurzeln des Geschmacks] Slow Food, 2008
- E. Bussolati. *L'orto - un giardino da gustare* [Der Nutzgarten – Ein Garten zum Genießen], aus der Reihe Slow Kids Per mangiarti meglio [Besser essen]. Verlag Slow Food Editore 2011

Die italienischen Schulgärten haben einen eigenen Bereich auf der Website www.slowfood.com/education, der auch folgende Angaben enthält: Kontakt der Referenten, Hauptmerkmale und wichtigste Initiativen des Projekts, aber sie haben einen eigenen Bereich auf des soziales Network www.growtheplanet.net und auf das Slow Food Facebook Profil. Die teilnehmenden Schulen können sich über die Website auch gegenseitig kennenlernen und miteinander in Kontakt treten, oder aber sich durch die Teilnahme an speziellen Treffen während internationalen Veranstaltungen, wie dem Salone del Gusto und Terra Madre austauschen. Die italienischen Schulgärten sind in Netzwerk mit dem Schulgärten des Tausend Gärten in Afrika Projekt (www.slowfoodfoundation.com)

.3 Workshop Jatobá-Kekse (brasilianische Arche des Geschmacks) Der Jatobá - ein vielseitiger Baum aus dem brasilianischen Savannenökosystem Cerrado (vom Aussterben bedroht)

Ziele

- Den Wert der Langsamkeit durch das geduldige Aussieben des Mehls der Jatobá-Früchte vermitteln
- Die Kreisläufe der Natur und die biologische Vielfalt der eigenen Region kennenlernen (zwischen den Ökosystemen Mata Atlântica- Cerrado), da der Jatobábaum nur in den trockenen Wintermonaten, in denen es längere Zeit nicht regnet (Juli-August), Früchte trägt
- „Learning by doing“ ist das Motto, denn die direkte Erfahrung, angefangen bei der Extrahierung des Mehls bis hin zur Zubereitung der Kekse, verstärkt den Lernprozess und motiviert zur Mitarbeit und zur Beteiligung.
- Die Neugier auf ein gutes, sauberes und faires Lebensmittel wecken, das in ernährungswissenschaftlicher Hinsicht sehr wertvoll ist

Zielgruppe

Kinder von sechs bis 10 Jahren.

Beschreibung der Aktivität

Der Workshop besteht aus vier Phasen.

Gruppendiskussion über die wichtige Bedeutung eines vom Aussterben bedrohten Baumes, der typisch für das Savannenökosystem Cerrado ist (*Dauer 30 Minuten*)

- Einen kurzen Filmbeitrag über den Jatobá zeigen

Bei der ersten Aktivität beschäftigen sich die Kinder mit der Extrahierung und Verarbeitung des Mehls der Jatobá-Früchte. (*Dauer einer Stunde*)

- Am Fuß des Jatobábaums die Früchte sammeln

- Mit Hilfe des Erziehers die Schale knacken, die ziemlich hart ist
- Das Mehl aussieben
- Die Samenkörner und die Schale für etwaige Handwerksarbeiten aufbewahren, oder um sie den Familienmitgliedern zu zeigen

Ausgehend vom Rezept erfolgt die Zubereitung der Jatobá-Kekse, für die man 50% weniger Weizenmehl braucht (von dem Brasilien nicht genügend selbst produziert) (Dauer einer Stunde und 30 Minuten)

- Die Kinder werden in Vierergruppen aufgeteilt und bereiten den Teig nach Rezept unter Anleitung zu. Jedes Kind bekommt seine eigene Kochmütze und eine Schürze
- Die Kinder sollten die Kekse so formen wie sie möchten und dabei ihrer Phantasie freien Lauf lassen
- Während der Backzeit (20 Minuten) den Raum und die Tische aufräumen und eine Gruppendiskussion über die zuvor gemachte Erfahrung anregen
- Verkostung der Kekse, die dann den anderen Klassen und Lehrern der Schule zum Probieren angeboten werden.

Aufzeichnung der Aktivität (Dauer einer Stunde)

- In den Block „Die Hüter der biologischen Vielfalt“ die verschiedenen Aktivitäten eintragen, vom Sammeln der Früchte bis zur abschließenden Verkostung
- Das Rezept in den Block schreiben, um es mit den Familienmitgliedern teilen zu können

Setting

1. Station: in U-Form sitzend, damit man gemeinsam das Video anschauen und darüber diskutieren kann
2. Station: im Kreis sitzend warten die Kinder auf die Siebe (1 Sieb für drei Schüler)
3. Station: mit Kochmützen und Schürzen in Kleingruppen an Tischen sitzend
4. Station: in U-Form auf den Schulbänken sitzend, um das Rezept abzuschreiben und zu zeichnen

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Ein Jatobábaum zu der Jahreszeit, wenn er Früchte trägt (Juli, August, September), Video über den Jatobábaum, DVD-Player, Messer, Siebe, Behälter, Zutaten für das Rezept, Beckbleche, Ofen, Kochmützen, Schürzen, Teller, Blöcke, Farben, Bleistifte, Buntstifte.

Personal

Ein Erzieher für je 12 Kinder, der Erfahrung im Extrahieren des Mehls und bei der Zubereitung der Kekse hat und die Diskussion zwischen den Kindern anleitet.

Planung und Vorbereitung der Aktivität

Suche nach Jatobábäumen: im Wald der Gemeinde, Schulgärten, Parks, Plätze, Straßen.
Briefing der Erzieher und Simulation der verschiedenen Phasen der Aktivität.

Vertiefung

www.umpedeqe.com.br
www.come-se.blogspot.com
www.slowfoodbrasil.com

4 Weitergeben von überlieferten Kenntnissen und traditionellen Techniken

Maniok und die gastronomische Kultur Brasiliens

Ziele

- Die Bedeutung des Manioks für die Ausprägung der gastronomischen Kultur Brasiliens hervorheben
- Die traditionellen Kenntnisse über Anbau, Weiterverarbeitung und kulinarische Verwendung des Manioks valorisieren
- Neugier auf die Geschichte und Kultur der indigenen Völker Brasiliens wecken
- Die Bindung der Kinder an ihre kulturelle Identität stärken

Zielgruppe

Grundschüler von sieben bis 11 Jahren.

Die Höchstzahl der Kinder hängt davon ab, wie viele Schüler es pro Klasse gibt. Die unten angegebene Zahl der Mitarbeiter ist für Klassenzimmer mit höchstens 40 Kindern geeignet.

Beschreibung der Aktivität

Zuerst gibt es eine kurze Einführung über die Geschichte der Entdeckung Brasiliens. Dabei wird sowohl die Ankunft der Portugiesen beschrieben, als auch von der indigenen Bevölkerung erzählt, die bereits in dieser Gegend lebte: ihrer Kultur, ihren

Sitten und Gebräuchen und ihrem wichtigsten Nahrungsmittel – dem Maniok. Während erzählt wird, dass die Portugiesen bei der „Entdeckung“ Brasiliens gar nicht Amerika ansteuerten, sondern eigentlich auf dem Weg nach Indien waren, um dort Gewürze zu suchen, wird zeitgleich eine Schachtel mit verschiedenen Gewürzen herumgereicht, damit die Kinder die verschiedenen Aromen, Farben und Formen erleben können...

Die Schüler werden ermutigt, über die Herkunft ihrer Familien und ihre Ernährungsgewohnheiten zu erzählen, dabei können sie die traditionellen Rezepte ihrer Familie vorstellen (siehe unten die Vorbereitung und Planung der Aktivität mit dem Brief, der den Schülern eine Woche vor dem Treffen geschickt wird). Man erklärt den Schülern, dass sie lernen werden, wie man aus Maniok Stärke gewinnt, damit sie im nächsten Workshop daraus Tapioka zubereiten können, ein Grundnahrungsmittel der eingeborenen Bevölkerung Brasiliens.

Die Kinder waschen sich die Hände und ertasten, erschnuppern und probieren verschiedene Sorten von Stärke und anderen Nebenprodukten des Manioks, die in Schüsseln bereitstehen. Diese werden von einem Schüler zum nächsten weitergereicht. Anschließend setzen sich alle an einen großen Tisch.

Es geht weiter mit der Vorführung über die Gewinnung der Maniokstärke durch ein einfaches Verfahren, das auf einer uralten Technik beruht, die die brasilianischen Ureinwohner entwickelt haben.

Während der Koordinator die beiden Methoden zur Extraktion des Manioks erklärt (die traditionelle und die modernere Technik), fährt er mit der Vorführung fort, wie man Maniokstärke gewinnt: er gibt den geschälten und in Stücke geschnittenen Maniok mit etwas Wasser in einen Mixer (genug Wasser, damit der Mixer greift) und verquirlt alles, bis man eine gleichmäßige Flüssigkeit erhält. Die Flüssigkeit wird dann in kleine Schälchen umgefüllt, die zusammen mit Baumwollfiltern an jedes Kind ausgeteilt werden. Diese lassen die Flüssigkeit durch den Filter laufen und pressen die verbleibende Masse aus, um so die Flüssigkeit von der Maniokmasse zu trennen.

Die Flüssigkeit wird in einem Raum zur Seite gestellt, wo die Kinder im Laufe des Tages beobachten können, wie sich die Stärke absetzt. Das Wasser auf der Oberfläche wird mit Hilfe der Lehrerin entfernt.

Ein Schüler wird ausgewählt, der noch einmal zusammenfassen soll, was sie über den Maniok und die Technik zur Stärkegewinnung gelernt haben. Im nächsten Workshop lernen die Kinder, aus der Stärke einige traditionelle Gerichte wie Tapioka (eine Art Crêpe) zuzubereiten.

Abschließend werden ein Maniokkuchen serviert und Lehrmaterialien ausgeteilt.

Setting

Die Aktivität findet in einem Klassenzimmer statt: man braucht einen Wasserhahn in der Nähe und eine Steckdose, um den Mixer anzuschließen. Die Stühle werden in einem Halbkreis aufgestellt, vor dem Halbkreis werden Tische so platziert, dass sie einen langen Tisch bilden (um diese herum muss Platz genug für alle Kinder und den Koordinator sein).

In der Mitte des großen Tisches werden alle Materialien aufgestellt, die man für die Vorführung zur Gewinnung der Stärke (einschließlich Maniok und Wasser) braucht.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Lebensmittel

- Ein Maniokwurzel mit Schale
- 1,5 kg geschälten Maniok, in mittelgroße Stücke geschnitten
- Eine Schachtel mit verschiedenen Gewürzen, wie weißer und schwarzer Pfeffer, Zimt, Gewürznelken, Koriandersamen, Sternanis, usw
- Proben verschiedener Sorten von Maniokstärke und Maniokmehl, falls erhältlich. Wenn möglich, außerdem tucupi mitbringen (Flüssigkeit aus dem ausgepressten Maniok, die gekocht und angemacht wird)
- Ein in Stücke geschnittener Maniokkuchen (oder ein anderes Gericht aus Maniok, das man leicht im Klassenzimmer essen kann)

Verbrauchsmaterial

- Servietten und Küchenrolle
- Kaffeetassen
- Kleine Kochlöffel
- Reinigungsmaterial (Seife, Spülmittel)

Utensilien

- Ein Schneidebrett
- Ein Messer
- Einen Gemüseschäler
- Einen Mixer
- Baumwollfilter (genug für alle Kinder)
- Kleine Schüsseln (genug für alle Kinder)
- Vier mittelgroße Schüsseln (um die Flüssigkeit und die ausgepresste Maniokmasse zu sammeln)
- Kochmützen (genug für alle Kinder und die Mannschaft)
- Einen Mülleimer
- Tablett, um den Kuchen zu servieren
- Wenn möglich: tipiti mitbringen (Behältnis aus Palmfasern, das traditionell zum Auspressen des Manioks und zur Entfernung der Flüssigkeit genutzt wurde)

Gedrucktes Material

- Checkliste (Zutaten / Ausrüstung)
- Lehrmaterial, das an die Kinder verteilt wird, einschließlich: Beschreibung der beiden Methoden zur Gewinnung der Maniokstärke, Rezept für den Maniokkuchen und Tipps für einen nachhaltigen Lebensstil

Personal

Profile der Mannschaft: drei Personen, die gerne mit Kinder arbeiten und kochen können

- Einen Koordinator
- Ein oder zwei Köche
- Ein oder zwei Assistenten

Planung und Vorbereitung der Aktivität

Wenn die Aktivität in einer Schule organisiert wird

Einen Brief an die Schule schicken, um den Tag und die Uhrzeit des Workshops festzulegen, die Lehrer über die Initiative zu informieren und sie um Unterstützung zu bitten.

Mindestens eine Woche vorher:

- Bei der Schule Tag / Uhrzeit / Klasse / Zahl der Schüler bestätigen
- Teilnahme des Personals bestätigen
- Die Schule bitten, den Schülern einen Brief auszuteilen, in dem sie aufgefordert werden, traditionelle Rezepte ihrer Familie zu sammeln und zum ersten Treffen mitzubringen. Sie sollten ihre Familienangehörigen fragen, ob sie Rezepte mit Maniok oder mit dessen Nebenprodukten kennen. Man könnte die Eltern oder die Großeltern fragen, ob sie sich erinnern, was sie als Schüler gegessen haben

Am Tag vorher:

- Die Zutaten / Utensilien vorbereiten
- Den Kuchen backen
- Das Lehrmaterial ausdrucken

Am Tag des Workshops:

- Die Mannschaft sollte sich 45 Minuten vor Beginn des Workshops in der Schule treffen

Vertiefung

Diese Aktivität wurde vom Convivium Rio de Janeiro – Brasilien/ Maniva-Institut konzipiert und organisiert - Kontakt:

Margarida Nogueira (*Conviviumsleiterin Rio de Janeiro*)

Tel. +55 21 2267 4012

mngng02@gmail.com

Website Maniva- Institut: www.institutomaniva.org

Website Embrapa (Brasilianisches Institut für Agrarforschung): www.cnpmf.embrapa.br

Buch: *Mandioca, o pão do Brasil*, Vanderlei da Silva Santos (Forscher beim Embrapa) – herausgegeben auf Portugiesisch, Französisch, Englisch und Spanisch

.5 Das rätselhafte Omelette und andere Rezepte Aus dem Garten auf den Tisch

Für Kinder ist es ganz natürlich, mit Appetit das zu essen, was sie im Gemüsegarten angebaut und gepflegt haben: es lohnt sich, diesen Aspekt dahingehend zu nutzen, eine vielseitige und gesunde Ernährung zu fördern, die auf eine Aufwertung der lokalen Sorten und Rezepte setzt.

Ziele

- Neugierde in Bezug auf Ernährung wecken, vor allem indem die Sinne geschult werden
- Bezüge zwischen Nahrung und Umwelt, Gesundheit und Kultur herstellen
- Valorisierung von lokalen und traditionellen Produkten sowie der gastronomischen Kultur der Region, auch in den Familien der Kinder
- Den Wissenstransfer von älteren an jüngere Menschen fördern
- Entsprechende Handfertigkeiten entwickeln und in Gruppen arbeiten

Zielgruppe

Kinder jeden Alters.

Beschreibung der Aktivität

Beispiele für Aktivitäten, die im Lauf des Schuljahres durchgeführt werden können.

Plätzchen und Honigkuchen – Dezember

In Gruppen eingeteilt, backen die Kinder Plätzchen und Kuchen mit Hilfe verschiedener Rezepte, die Großeltern und Eltern vorbereiten und in die Schule mitbringen. Kinder, Eltern und Lehrer probieren die süßen Leckereien gemeinsam als kleinen Snack zwischendurch.

Focaccia mit Rosmarin – Februar

Die Kinder ernten und waschen den Rosmarin aus dem Garten und trocknen ihn anschließend ab. Gemeinsam bereiten sie den Teig vor und backen die Focaccia, die als Zwischenmahlzeit gegessen wird.

Das geheimnisvolle Omelette – Mai

Zur Vorbereitung auf diese Aktivität kann eine stimmungsvolle und „gut duftende“ Geschichte gelesen werden. Die Lehrer teilen die Kinder in drei oder mehr Gruppen ein: Jede Mannschaft erntet ein Gemüse für das Omelette, ohne jedoch den anderen Teams zu verraten, um welches Gemüse es sich handelt. Beispielsweise kann eine Mannschaft ein Omelette mit aromatischen Kräutern (Frauenminze, Minze, Basilikum, Oregano, Majoran, Salbei) und Frühlingszwiebeln zubereiten. Eine andere Gruppe macht ein Omelette mit Zucchini, und die dritte Gruppe fügt Mangold als Zutat hinzu. Zum Mittagessen bekommt jedes Kind einen Teller mit drei Stückchen Omelette (ein Stück von jeder Art). Nun sollen die Kinder die Zutaten erschmecken. Für alle drei Omelettes können die traditionellen Rezepte verwendet werden, die von den Großeltern der Schüler stammen.

Pizza für alle – Juni

Die Kinder bereiten eine Pizza mit Tomaten und Mozzarella zu, die dann allen Mitschülern zum Mittagessen serviert wird. Zu Beginn werden die Produkte im Gemüsegarten geerntet: Tomaten, Basilikum und frischer Oregano. Mit Unterstützung des Kochs stellen die Kinder den Teig her und zerkleinern, während der Teig geht, die Tomaten, schneiden den Mozzarella in Scheiben und hacken Basilikum und Oregano. Nachdem der Teig lange genug gegangen ist, belegen sie die Pizza und schieben sie in den Ofen. Zum Mittagessen können die Kinder den Mitschülern ihre Pizza selbst servieren. Jedes Kind erhält ein Urkunde als „kleiner Koch der Zukunft“.

„Bruschetta al pomodoro“ – Tomaten-Brot für den Markt am Schuljahresende – Juni/Juli

Beim Markt zum Schuljahresende, bei dem den Eltern das Gartengemüse zum Kauf angeboten wird, wird allen Teilnehmern eine „gemüsige“ Zwischenmahlzeit aus Brot und Tomaten aus dem Garten serviert. Die Kinder helfen dem Koch dabei, ausreichend Bruschetta-Brote vorzubereiten, indem sie die Tomaten schneiden, Öl auf das Brot träufeln und die Tomatenmischung auf das Brot geben. Mit diesem Snack können auch die Familien der Schüler davon überzeugt werden, dass eine reif geerntete Tomate aus dem Gemüsegarten viel besser schmeckt als eine aus dem Supermarkt.

Es ist wichtig, genau auf die Organisation des Workshops zu achten: während sich der Gastronomiebetrieb, der Koch und die Ernährungsberaterin um die Realisierbarkeit des Rezepts kümmern (Zutaten, Mengen, Kochzeiten, benötigte Utensilien etc.), erstellen die Lehrer einen Zeitplan und organisieren die Gruppen so, dass Kinder jeden Alters an dieser Erfahrung teilhaben können.

Setting

Eine Küche so ausstatten, dass die Kinder darin bei den Vorbereitungen helfen können.

Tische und Stühle in einem Klassenzimmer aufstellen, in dem die Teilnehmer dann die Verkostungen durchführen können, und auch an eine Ablagefläche für die zubereiteten Gerichte denken.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

- Küche mit Ofen, Schüsseln, Schneidebrettchen, Backformen usw...
- Küchenschürzen für die Kinder (die sind besonders wichtig – auch wenn sie von zu Hause mitgebracht werden – da sie die Begeisterung steigern und der Zeit in der Küche besondere Bedeutung verleihen: ein Ritual, bevor mit dem Kochen begonnen wird... wie bei echten Köchen!!!)
- Kartonschilder, Blätter und Bleistifte, um Rezepte zu sammeln und auszutauschen

Personal

Lehrer, Gartenprofi-Opas (Der Gartenprofi-Opas kann ein Elternteil, ein Großvater, ein älterer Herr, ein Rentner oder jede andere Person mit Anbau Erfahrung und viel Freizeit sein, die Unterstützung beim betreiben des Gemüsegartens bieten kann) Koch der Schulmensa, Ernährungsberaterin, Eltern und Großeltern der Schüler.

Vertiefung

Die in der Schule gesammelten Rezepte sind eine echte „Goldgrube“ verschiedener Geschmäcker und Kulturen, die es sich zusammen mit den Kindern zu erkunden lohnt. Mit kleineren Kindern kann man die Unterschiede und Ähnlichkeiten zwischen verschiedenen Personengruppen untersuchen (an Multikulturalität orientierte Konzepte); mit den älteren Schülern hingegen können durch eine tiefergehende Analyse von Kulturen, Regionen, Anbaumethoden und -sorten, Migrationsbewegungen und Berührungspunkten die Unterschiede und Ähnlichkeiten zwischen verschiedenen Völkern herausgestellt werden. Jede Schule kann auch selbst ein ähnliches Projekt entwerfen, wobei bei den Rezepten die Herkunft und Familientraditionen der teilnehmenden Kinder zu berücksichtigen sind.

.6 Erforscher der Regionen und ihrer kulinarischen Schätze

Ziele

- Einige Speisen und ihre regionale Verwurzelung kennenlernen
- Biologische Vielfalt entdecken
- Erinnerungsfähigkeit ausprägen
- Neugier wecken
- Zusammenarbeit und Beteiligung fördern

Zielgruppe

Kinder von sechs bis 10 Jahren

Die maximale Teilnehmeranzahl hängt von der Kapazität der Räumlichkeiten und des Personals ab, es müssen jedoch mindestens zwei Mannschaften gebildet werden können.

Beschreibung der Aktivität

Die Aktivität besteht aus vier verschiedenen Phasen:

Begrüßung

Bei der Begrüßung wird den Teilnehmern die Rahmenhandlung erzählt, in der sie sich während der ganzen Veranstaltung bewegen ([> Vgl. Anhang 1](#))

Dann werden zwei Mannschaften gebildet (Brot und Schokolade vs. Honig und Käse).

Memory

Das erste Spiel ist ein Memoryspiel, das aus 12 Schachtelpaaren besteht, die dasselbe Lebensmittel enthalten, genauer gesagt je drei Sorten Brot, Honig, Schokolade und Käse.

Die Schachteln haben einen Deckel, auf dessen Innenseite Texte abgedruckt sind, die die Verbindung zwischen dem Lebensmittel und der Region kurz vorstellen ([> Vgl. Anhang 2](#))

Totem

Das zweite Spiel besteht aus einigen Rätseln ([> Vgl. Anhang 3](#)); jede Mannschaft muss zwei Reihen davon lösen, die zwei Totems entsprechen (dem Totem von Schokolade und Brot für die eine Mannschaft, dem Totem von Käse und Honig für die andere Mannschaft).

Die Totems haben verschiedene Farben und charakteristische Bilder ([> Vgl. Anhang 4](#))

Imbiss/Urkunde

Zum Abschluss gibt es einen Imbiss (Brot, Käse, Schokolade, Honig) und die Urkundenübergabe.

Setting

Ein großer Raum, der in vier Bereiche untergliedert werden kann, die je einer Aktivität gewidmet sind.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Die vier Bereiche sollten bestmöglich voneinander abgegrenzt werden, zum Beispiel mit vier großen Klebepfeilen auf dem Boden, die von der Begrüßung zum Memory, vom Memory zu den Totems und von den Totems zum Imbiss weisen; oder durch vier Kreise auf dem Boden um die vier Totems herum, oder aber durch Trennwände, um den Imbissbereich vom Rest abzugrenzen.

Für die Begrüßung

- Großen Kompass und großen Kochlöffel
- Schilder mit einigen Schlüsselwörtern (können an die Wände geklebt oder mit Fäden an die Decke gehängt werden):
ERDE – TRADITION – HIER – DORT – ESSEN – PFLANZEN – TIERE – NEUGIER – GEDULD – REGION

Für das Memoryspiel

- 24 Schachteln
- Drei Gläschen unterschiedlicher Honigsorten (z.B. Kastanienhonig, Waldblütenhonig, und Bienenwachs)
- Drei Sorten Schokolade (z.B. Zartbitter-, Milkschokolade und Kakaobohnen)
- Drei Brotsorten (z.B. Vollkornbrot, Weißbrot und Grissini)
- Drei Käsesorten (z.B. Hartkäse, Weichkäse oder Pasta-Filata-Käse und Frischkäse)
- Klebezahlen für den Boden, die den Zahlen auf den Schachteln entsprechen (1 bis 24) und gleich groß sind, damit die Zahlen zu sehen sind, wenn Paare gefunden und anschließend die Schachteln weggenommen werden
- Große Fragezeichen (zur Abgrenzung des Spielbereichs)

Für das Totenspiel

- Vier dreidimensionale Totems mit Bildern und Rätseln beklebt

Für den Imbiss

- Lebensmittel für den Imbiss (z.B. Brot und Honig, Brot und Schokolade, Brot und Käse, Käse und Honig)
- Kompostierbare Servietten, Becher und Teller
- Tische und Stühle
- Urkunden „Erforscher der Regionen und ihrer kulinarischen Schätze“
- Eine große geographische Weltkarte oder Italienkarte zum an die Wand hängen, die die Öffnung gegenüber anderen Regionen und Speisen symbolisiert

Personal

Vier Personen (für zirka 10 Kinder):

- Eine Person, die gut animieren und erzählen kann
- Zwei Personen zur Unterstützung, die die beiden Mannschaften bei der Aktivität betreuen und alle Kinder einbinden
- Eine Person zur Vorbereitung der Proben und des Imbisses in der Küche

Anhang 1

Die Geschichte

Herzlich Willkommen,

ihr seid dabei, ein Geheimnis zu entdecken und an einem Abenteuer teilzunehmen. Ich nehme euch mit auf eine kurze Reise, aber vorher möchte ich euch noch etwas erzählen...

(Stimme senken)

Auf der ganzen Welt gibt es einige ganz besondere Erforscher.

Man nennt sie die Erforscher der Regionen und ihrer kulinarischen Schätze, sie stehen untereinander in engem Kontakt, sie geben Nachrichten weiter und tauschen Rezepte aus, sie haben ein Wahrzeichen, einen Slogan und eine Mission, und jetzt verrate ich euch ihre Geheimnisse!

Sie sind eine Gruppe von naschenden und neugierigen Menschen, aber sie sind auch abenteuerlustig und aufmerksam. Sie sind ernsthaft und sorgfältig, aber gleichzeitig auch Frohnaturen, die überall wo sie hingehen, Freundschaften schließen. Ihr Wahrzeichen ist ein großer Kochlöffel mit einem Kompass darin; ihr Motto „Dieses hier, jenes dort“, was rätselhaft klingen mag, aber einfach heißt, dass die Sachen, die an einem Ort wachsen und die man da isst, nicht die gleichen sind, die anderswo wachsen und dort gegessen werden... ihre unendliche Entdeckungsreise, ja ihre Mission ist es, sämtliche Regionen und deren kulinarischen Schätze zu erforschen.

Ihr habt noch nie von ihnen gehört? Und doch sind sie überall um uns, denn jede Region liefert uns etwas zu essen: an jedem Ort gibt es ein spezielles Klima und spezielle Pflanzen oder Tierarten, eine Geschichte, eine Tradition, besondere Gebräuche. Deshalb gibt es nicht nur einen Käse sondern tausend verschiedene Käsesorten, nicht das Brot, sondern tausend verschiedene Brote!

Die Erforscher der Regionen und ihrer kulinarischen Schätze reisen umher, um besondere Lebensmittel zu finden, hinter denen besondere Geschichten stehen. Und wir begleiten sie auf vier Reisen, auf der Suche nach vier guten Dingen an vier verschiedenen Orten – wenn es uns gelingt, sie zu finden, können Vielleicht auch wir in ihre Gruppe eintreten und bei neuen Entdeckungsreisen mitmachen. Und deshalb müssen wir jetzt zwei Mannschaften bilden: die erste reist nach Ecuador und hält auf der Rückreise nachts in Sizilien an, um mit dem Feuer zu sprechen; die zweite Mannschaft erklimmt die Berge auf der Suche nach flüssigem Gold und fährt dann zur Erholung in die Toskana, um sich mit sehr sportlichen Schafen zu unterhalten. Aber zuerst müsst ihr eine Probe bestehen: es ist nicht leicht, Erforscher der Regionen und ihrer kulinarischen Schätze zu werden!

Anhang 2

Text Schachteln

Honig 1

Der Honig wird von der Biene aus Blütennektar oder dem Honigtau aus den Lymphen der Bäume gewonnen.

Honig 2

Der Honig sieht anders aus und hat einen anderen Geschmack, je nachdem welche Blüten und Pflanzen die Biene findet. Wenn die Biene den Nektar von vielen verschiedenen Blüten gesammelt hat, heißt der Honig „Blütenhonig“.

Wachs

Der Honig trägt den Namen der Pflanze, von der sich die Bienen hauptsächlich genährt haben (Zitrusfrüchthonig, Kastanienhonig, Lavendelhonig und viele mehr). Jede Gegend hat ihre speziellen Pflanzen und damit hat auch jede Gegend ihren speziellen Honig.

Milchschokolade

Milchschokolade wurde im 19. Jahrhundert in der Schweiz erfunden. Vorher war Schokolade ziemlich bitter.

Zartbitterschokolade

Turin ist seit langer Zeit berühmt für seine Schokolade. Ungefähr 40% der italienischen Schokoladenproduktion kommt heute aus der Region Turin.

Kakaobohne

Schokolade stellt man aus Kakaobohnen her. Es gibt mehr als 3000 Kakaosorten, aber man kann drei große Familien unterscheiden (Criollo, Forastero und Trinitario).

Käse 1

In Italien sind es hauptsächlich Kühe, Schafe, Ziegen und Büffel, die Milch geben. In verschiedenen Gegenden gibt es verschiedene Tiere, damit auch verschiedene Milch- und natürlich auch verschiedene Käsesorten!

Käse 2

Die Käsesorten sind oft nach dem Ort benannt, wo sie erzeugt werden. So zum Beispiel „Caciocavallo Silano“, „Provolone Valpadana“, „Fiore Sardo“ und „Canestrato Pugliese“.

Käse 3

Auf einigen Bauernhöfen verwendet man zur Käseherstellung noch Rohmilch, die all ihre charakteristischen Merkmale bewahrt. In den großen Unternehmen hingegen wird die Milch behandelt, um sie haltbarer zu machen.

Vollkornbrot

Vollkornbrot wird aus Mehl hergestellt, das weniger veredelt ist, es hat dadurch mehr Proteine, Mineralsalze und Vitamine.

Weißbrot

Auf der ganzen Welt werden sehr viele verschiedene Brotsorten gebacken, einige davon mit Hefegärung, andere nicht, einige haben eigenartige Formen, andere wiederum sind ganz einfach, einige sind groß, andere klein.

Grissini

Man kann aus vielen verschiedenen Getreidesorten Brot herstellen; deshalb haben es die Menschen auf dieser Welt jeweils mit den Getreidesorten gemacht, die in ihrer Gegend am besten wuchsen.

Anhang 3

Rätsel

Schokolade

1 • Die Kakaopflanze kommt URSPRÜNGLICH...

- A - aus Europa
- B - aus Südamerika
- C - aus Afrika

2 • Jeder Kakaobaum produziert jährlich

- A - bis zu 1000 Früchte
- B - bis zu 500 Früchte
- C - bis zu 30 Früchte

3 • Die Frucht des Kakaobaums, die die Samen enthält (also die Bohnen, aus denen man den Kakao herstellt, den wir verzehren), heißt

- A - Cabossa
- B - Papaia
- C - Traube

4 • Es gibt einige Merkmale, die den BESTEN Kakao ausmachen. Die folgenden sind alle wahr ... außer einem! Welches falsche Merkmal hat sich eingeschlichen?

- A - Stammt von einer der wertvollsten Kakaosorten
- B - Enthält weder Feuchtigkeit noch Schimmel und hat keine unangenehmen Gerüche aufgenommen
- C - Wurde in der Schweiz durch Tests geprüft
- D - Kam nicht mit Insekten in Berührung
- E - Stammt von großen Bohnen

Honig

1 • Rhododendronhonig ist ein Honig, der

- A - streng und fast bitter schmeckt und eine sehr dunkle Farbe hat
- B - eine typische Bernsteinfarbe hat und einen nicht besonders ausgeprägten Geschmack
- C - edel und sehr hell ist, mit ganz zartem Aroma

2 • Während der Zeit der Honigproduktion lebt die Arbeitsbiene...

- A - zirka sechs Monate
- B - zirka 50 Tage
- C - zirka ein Jahr

3 • Um ein Kilo Honig zu gewinnen, muss die Biene sehr oft vom Bienenstock (der Behausung der Bienen) zu den Blüten und zurück fliegen. Ungefähr...

- A - 60.000 Mal
- B - 6.000 Mal
- C - 600 Mal

4 • An einem Tag können die Bienen eines Bienenstocks eine bestimmte Anzahl Blüten besuchen. Wie viele?

- A - bis zu 15.000 Blüten
- B - bis zu 225.000 Blüten
- C - bis zu einer Million Blüten

Käse

1 • Die Familie Innocenti ist eine der Familien aus der Berggegend von Pistoia, die den Pecorino herstellt. Was glaubt ihr, wie viele Schafe der Massese-Rasse haben sie?

- A - 13
- B - 130
- C - 1300

2 • Jedes Massese-Schaf gibt jährlich...

- A - 160 Liter Milch
- B - 1600 Liter Milch
- C - 60 Liter Milch

3 • Die Massese-Schafe fressen

- A - frisches Gras auf den Weiden, wo sie sich im Sommer und Winter frei bewegen
- B - von den Züchtern zubereitetes Tierfutter mit zusätzlichen Vitaminen
- C - im Sommer frisches Gras auf der Weide, im Winter Heu

4 • Aus der Milch der Kuhrasse aus Val D'Aosta produziert man

- A - Grana aus Trient
- B - Parmesan
- C - Fontina

Brot

1 • Brot kann man aus vielen verschiedenen Getreidesorten backen. Hier sind einige davon...aber eine falsche hat sich eingeschlichen. Welche ist es?

WEIZEN	GRÜNKERN	GERSTE	ROGGEN
KAROTTE	HAFER	MAIS	HIRSE

2 • In jeder Region gibt es traditionelle Brotsorten. Versucht, jede Brotsorte der passenden Region zuzordnen.

FRISELLA	LOMBARDEI
CARASAU-BROT	KALABRIEN
BIOVA	SARDINIEN
MICHETTA	MOLISE
PARROZZO	PIEMONTE

3 • Das Brot aus Lentini gibt es normalerweise in Laiben zu einem halben Kilo, es kann aber bis zu

- A - sechs Kilo
- B - 600 Gramm
- C - einem Kilo wiegen

4 • Wie viele Kilo Brot verzehrt jeder Italiener (durchschnittlich) jedes Jahr?

- A - 12
- B - 66
- C - 98

Anhang 4

Bilder und Texte für die vier Totems

Schokolade

HINTERGRUNDBILDER, die die Rätsel untermalen:

Foto von Schokolade; Karte von Ecuador; Bild des Amazonas-Regenwaldes (mit einigen typischen Elementen die Landschaft rekonstruieren: dunkelgrüne Farbe, den Wald, die Vulkane von über 5000 Metern, die Waldflächen, die Schotterstraßen und Abhänge und die Abermillionen von verschiedenen Tieren ...)

TEXT: DER „CACAO NACIONAL“ AUS ECUADOR

Dieser Kakao stammt direkt vom Kakao der Mayas ab und entsteht aus einer zarten und wertvollen Pflanze aus dem Herzen des Amazonasbeckens. Er wird hauptsächlich von den Indio-Bauern angebaut.

Honig

HINTERGRUNDBILDER, die die Rätsel untermalen:

Foto vom Honig; Karte der Alpen; Bild eines Berges (mit einigen typischen Elementen die Landschaft rekonstruieren: weiße Farbe, ein steiler Hang, denn beim Laufen muss man einen Schritt nach dem anderen tun; die Bienen suchen die besten Blüten aus und fliegen schnell; die Schritte des Bienenzüchters sind langsam, bedächtig, präzise...)

TEXT: HONIGSORTEN AUS DEM GEBIRGE

Es handelt sich um Rhododendronhonig, Wildblütenhonig und Honigtau der Tanne; die Bienen sammeln den Honig auf einer Höhe von über 1200 Metern in unberührter Landschaft und der Bienenzüchter bewegt sich als Nomade zwischen den Blüten der Berglandschaft fort.

Käse

HINTERGRUNDBILDER, die die Rätsel untermalen:

Foto von Käse; Bild der Berge von Pistoia (mit einigen typischen Elementen die Landschaft rekonstruieren: hellgrüne Farbe von frischem Gras, saftige Wiese, hoher Himmel, Wolken, hier und dort vereinzelte Schafe, die weiden...)

TEXT: PECORINO AUS DEN BERGEN VON PISTOIA

Die Käser melken die Massese-Schafe (schwarze Schafe mit dunklen und spiralförmigen Hörnern) oft per Hand und stellen aus der rohen Milch runde und süße Pecorinokäse her.

Brot

HINTERGRUNDBILDER, die die Rätsel untermalen:

Foto eines Brotlaibs, Karte von Sizilien (mit einigen typischen Elementen die Landschaft rekonstruieren: die rote Farbe eines heißen Ofens, am Feuer ist es warm, der Ofen ist auch nachts in Betrieb und arbeitet und arbeitet...)

TEXT: BROT AUS LENTINI

Dieses Brot ist schon seit Beginn des 20. Jahrhunderts bekannt... es ist ein Brot in S-Form, mit einer dünnen weichen Kruste, die mit Sesamkörnern bestreut ist. Es duftet nach Trockenobst, Gewürzen, Weizen und Holz. Die Brotrezepte wurden mit kleinen Änderungen von Mutter zu Tochter und von einer Familie zur anderen weitergegeben.

.7 Ökosysteme und Arche des Geschmacks in Brasilien

Landwirtschaftliche und gastronomische Vielfalt in Brasilien und traditionelle Produkte, die vom Aussterben bedroht sind

Ziele

Brasilien ist ein Land, das so groß wie ein ganzer Kontinent ist. Man unterscheidet üblicherweise sechs Makroregionen nach Flora, Fauna und klimatischen Gegebenheiten: Amazonien, Cerrado, Mata Atlantica, Caatinga, Pantanal und Pampa.

Die Schüler können die **Komplexität** und die große **biologische Vielfalt** der brasilianischen Ökosysteme auch durch die traditionellen Lebensmittel kennenlernen (siehe die Slow Food Presidi und die brasilianischen Produkte der Arche des Geschmacks). Durch die Beschäftigung mit den Ökosystemen, lernen die Schüler ihren **Kontext** kennen, d.h. die Region, in der sie selbst leben, sowie die Erzeugnisse, die in der Vergangenheit charakteristisch für die Region waren. Sie können dabei gleichzeitig mehr über die Geschichte und die Geographie der anderen brasilianischen Regionen lernen. So wird bei ihnen die **Neugier** auf Ernährungsgewohnheiten und Traditionen geweckt, die ganz anders als ihre eigenen sind.

Es gibt viele Ansätze, um diese Themen zu behandeln, alle beinhalten ein hohes Maß an **Beteiligung, Zusammenarbeit** und Einbindung der Schüler.

Zielgruppe

Schüler von neun bis 14 Jahren.

Beschreibung der Aktivität

Die Aktivität besteht aus sechs Phasen.

Erste Phase (Dauer einer Stunde)

- Gruppendiskussion über das, was über das eigene Land und seine Ökosysteme bereits bekannt ist
- Kurz die Bedeutung des Begriffes Ökosystem, der Slow Food Presidi sowie der Arche des Geschmacks erklären
- Das Video über die brasilianischen Ökosysteme anschauen: "Os guardiões da Biosfera"
- Gruppendiskussion.

Zweite Phase (Dauer einer Stunde)

- Die Klasse wird durch Losverfahren in sechs Gruppen unterteilt und jeder Gruppe ein Ökosystem zugewiesen.

- Jede Gruppe bespricht mit Hilfe des Ausbilders die Strategie, mit der sie den anderen Gruppen das eigene Ökosystem vorstellen will und entscheidet sich für eine: zum Beispiel Plakate mit Zeichnungen und Fotos, Powerpointpräsentation, Dias und Kommentare, Video, oder Comics
- Die Gruppe teilt dem Erzieher mit, welche Materialien sie zur Bearbeitung des Projekts benötigt
- Danach erfolgt die Suche nach Materialien, Nachrichten und Informationen über die Ökosysteme
- Jede Gruppe sollte auch eine Rezeptsammlung des eigenen Ökosystems erstellen

Dritte Phase (Dauer einer Stunde)

- Sichtung und Auswahl der passenden Materialien, die selbst gefunden oder vom Ausbilder bereitgestellt wurden (Slow Food Presidi und Produkte der brasilianischen Arche des Geschmacks)

Vierte Phase (Dauer einer Stunde)

- Bearbeitung der Aufgaben

Fünfte Phase (Dauer einer Stunde)

- Erstellung der Rezeptsammlungen

Sechste Phase (Dauer einer Stunde)

- Präsentation der Arbeiten für die anderen Gruppen
- Vorstellung der Rezeptsammlungen
- Verkostung der Produkte der Arche des Geschmacks und/oder der Slow Food Presidi

Setting

Die Schüler in sechs Gruppen einteilen und so an die Tische setzen, dass sie diskutieren und sowohl allein als auch zusammen arbeiten können.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Einen großen Raum, mindestens sechs Tische, Stühle, Schilder, farbige Filzstifte und Buntstifte, Kleber, Schere, Computer, Bilder, Zeitungsartikel, Zeitschriften, Videos, Beamer, Produkte der Presidi und der brasilianischen Arche des Geschmacks.

Personal

Zwei Erzieher, um die Zusammenarbeit und Beteiligung in den Arbeitsgruppen zu begleiten und zu erleichtern.

Planung und Vorbereitung der Aktivität

Vorbereitung der Lehrmaterialien: Videos, Artikel, Zeitschriften, Bücher, Bilder, Rezepte und Lebensmittel der Presidi und der brasilianischen Arche des Geschmacks.

Vertiefung

www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias
www.mundoeducacao.com.br/geografia/biomas-brasileiros.htm
www.guardioesdabiosfera.com.br
www.slowfoodbrasil.com

.8 Das Spiel der Ökosysteme ...oder besser gesagt: Das Gänsepiel

Ziele

Das Verständnis der behandelten Themen zu den brasilianischen Ökosystemen festigen und überprüfen.
 Das Gänsepiel ermöglicht es, sehr komplexe und unterschiedliche Inhalte auf eine besonders unterhaltsame und interaktive Art zu wiederholen. Gleichzeitig müssen die Schüler zusammenarbeiten, um ans Ziel zu gelangen. Das Spiel fördert die Motivation und die Rücksichtnahme auf die eigenen Zeiten und die der anderen.

Zielgruppe

Schüler von neun bis 14 Jahren.

Beschreibung der Aktivität

- Dauer: einer Stunde für das Spiel, einer Stunde für die Vorbereitung des Spielfelds
- Vorbereitung des Spielfelds in einem geeigneten Raum
- Unterteilung der Klasse in die gleichen Arbeitsgruppen wie bei den Ökosystemen.
- Erklärung des Spiels: jede Gruppe würfelt mit dem großen Würfel und geht auf das entsprechende Feld, wo sie eine bestimmte Frage beantworten muss. Wird diese nicht richtig beantwortet, kehrt die Gruppe auf das Ausgangsfeld zurück.
- Sieger ist die Gruppe, die als Erste das Ziel erreicht.

Setting

Man braucht genügend Platz, um das Spielfeld mit Kreide und Klebeband abzustecken: z.B. die Turnhalle der Schule oder Raum im Freien mit Betonfußboden.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Fotokopien mit Bildern und den jeweiligen Fragen zu den Themen, die in der letzten Aktivität behandelt wurden (Ökosysteme oder andere) Klebeband, Kreide, großer Kartonwürfel, Lebensmittel zum Erraten und Wiedererkennen.

Personal

Zwei Erzieher, um das Spielfeld vorzubereiten und das Spiel als Schiedsrichter zu verfolgen (das Spiel kann zu erheblichem Kampfgeist führen).

Activity preparation and planning

- Den geeigneten Raum für die Aktivität ausfindig machen
- Das Spielfeld detailliert planen und ausarbeiten, einschließlich aller Felder und der entsprechenden Fragen
- Die Fragen fotokopieren und alle erforderlichen Materialien vorbereiten
- Das Spielfeld und den Spielablauf vorab vorbereiten

.9 Die Karte Des Maulwurfs Pflanzen erkennen und unterscheiden lernen

Ziele

- Die Sinne trainieren
- Konzentrationsfähigkeit entwickeln
- Vertrauen zu anderen stärken
- Gartenkräuter, Gewürze und Obst unterscheiden lernen
- Gedächtnistraining

Zielgruppe

Kinder, Erwachsene und Familien Partnerarbeit.

Beschreibung der Aktivität

Die Teilnehmer bilden jeweils ein Paar. Jedes Paar setzt sich aus einer Person mit verbundenen Augen (dem Maulwurf) und aus einem Begleiter zusammen, der den Maulwurf an der Hand führt.

Der Begleiter bringt den Maulwurf, ohne dabei zu sprechen, zum Sinnesraum und hilft ihm dabei, an drei bis maximal fünf beliebigen Kräuter-, Gewürz- bzw. Obstproben zu riechen, diese zu berühren und zu kosten.

Anschließend dreht er den Maulwurf einige Male um seine eigene Achse und führt ihn aus dem Sinnesraum heraus. Der Maulwurf nimmt die Augenbinde ab und kehrt zum Sinnesraum zurück, um die Kräuter/Gewürze/Früchte zu suchen, die der Begleiter ihm hat riechen und berühren lassen

Setting

Stellen Sie die drei Tische in drei verschiedenen Bereichen auf und ordnen Sie darauf in beliebiger Weise die Produkte an, die es zu erkennen gilt.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Produkte

- 10 Kräuter- bzw. Gewürzproben: z. B. Salbei, Minze, Basilikum, Lorbeer, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebel, Zimt, Gewürznelken, Thymian, Safran, Kreuzkümmel, Vanille. ...
- Fünf Fruchtarten, je nach Jahreszeit: z. B. Erdbeeren, Kirschen, Sauerkirschen, Aprikosen, Pfirsiche, ...
- Um das Spiel ein wenig schwieriger zu gestalten, können auch verschiedene Sorten von Minze, Kirschen, Thymian etc. eingesetzt werden.
- Es könnte sich auch als interessant herausstellen, einen Eindringling einzusetzen, also synthetische Aromen, die dann mit dem natürlichen Aroma verglichen werden: Vanillin/Vanille, Erdbeeraroma/Erdbeeren...

Ausstattung

- Augenbinden
- Drei Tische
- Eine Tischdecke für jeden Tisch
- Etiketten mit Code (Zahlen, Buchstaben ...) für jede Geruchs-/Tast- bzw. Geschmacksprobe
- Ein Blatt mit entschlüsselten Codes

Schilder

- Schild mit dem Titel und Untertitel der Aktivität
- Eventuell ein Schild mit den Uhrzeiten für die Aktivität
- Eventuell Beschreibungskarten (Allgemeinsprachliche und wissenschaftliche Bezeichnung der Pflanzenart, Anbau-, Wachstums- und Erntezeiten, kurze botanische Beschreibung, Beschreibung des Aromas sowie kulinarische Verwendung) für die beim Spiel eingesetzten Proben, die vom Convivium erstellt, dann von den Spielleitern auf Papier gedruckt und anschließend an die Spieler verteilt werden.

Personal

Zwei-drei Personen.

Mindestens eine Person mit Kompetenzen in Sensorik und Kenntnissen über Gewürze und saisonalen Anbau, die den Teilnehmern zusätzliche Informationen vermitteln kann.

Mindestens eine Person mit organisatorischen Fähigkeiten für Durchführung, Vorbereitung und Aufräumen der Räumlichkeiten

Vertiefung

Kurs des MIUR (Italienisches Ministerium für Unterricht, Universitäten und Forschung) mit dem Titel *Buono Pulito e Giusto* [Gut, Sauber und Fair] (für Lehrer und Schulen)

Informationsbroschüre *In che senso?* [In welchem Sinne] (www.slowfood.com/education)

Studienprogramm des Master of Food über Sinneserziehung, Einkauf von Obst und Gemüse, Kräutern und Gewürzen und Gartenbau

Verschiedene Autoren, Handbuch *Il piacere dell'orto* [Genuss aus dem Garten], Verlag Slow Food Editore

.10 Formen und Farben des Gartens

Die natürlichen Farben und verborgenen Formen in Obst und Gemüse entdecken

Ziele

- Obst und Gemüse kennen und unterscheiden lernen
- Verschiedene Verwendungsarten von Erzeugnissen aus dem Garten entdecken
- Kreativität entwickeln
- Mit Produkten aus dem Garten Spaß haben

Zielgruppe

Kinder von zwei bis 10 Jahren. Die maximale Teilnehmerzahl hängt von der Verfügbarkeit von Räumlichkeiten und Personal ab.

Beschreibung der Aktivität

Die Kinder setzen sich an die Tische, auf denen Pinsel, natürliche Farben und Stempel für sie bereit stehen. Die Stempel und Farben sind allesamt aus den Gartenprodukten hergestellt. Die Kinder entdecken die im Gemüse „verborgenen“ Formen. Dabei können sie entweder die bereits zugeschnittenen Teile verwenden oder aber selbst neue Teile zuschneiden (bei kleinen Kindern mit Hilfe der Betreuer).

Das Personal stimuliert das Entdecken der Formen und erzählt, wie die Farbe gewonnen wurde.

Setting

- Die Tische und rundherum die Stühle aufstellen
- Auf jedem Tisch die Stempel, Pinsel und Farbgefäße auslegen; neben jedem Gefäß jeweils das Gemüse/Obst anordnen, aus dem die Farbe gewonnen wurde
- Die Messer zum Zuschneiden der Gemüse/Stempel werden vom Personal nur an die älteren Kinder verteilt

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Produkte

- Das Gemüse, das als Stempel fungieren soll, z. B. Kartoffeln, Karotten, der Strunkansatz von einigen Salatsorten, Zwiebeln usw
- Gemüse- und Obstsaft, die als natürliche Farben dienen können, z. B. aus Rotkohl, Karotten, Erdbeeren, Rote Beete, Radieschen, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Holunder etc.)

Verbrauchsmaterial

- Papier (möglichst Altpapier)

Ausstattung

- Zwei oder drei niedrige Tische, um die die Stühle platziert werden

- Pinsel, wenn möglich ebenfalls aus natürlichen Produkten hergestellt, wie z. B. Ähren oder relativ resistente Grasbüschel, die von einem Gummi zusammengehalten werden etc.
- Messer (nur für größere Kinder)
- Schneidebrett

Bei der Vorbereitung der Aktivität zu verwenden

- Glasgefäße, in denen die natürlichen Farben aufbewahrt werden können (mehrere Gefäße für jede Farbe, so dass auf jedem Tisch alle Farben zur Verfügung stehen)
- Mixer, Alleschneider oder Entsafter, um den Saft zu gewinnen
- Sieb, um Saft zu filtern

Schilder

- Schild mit dem Titel und Untertitel der Aktivität
- Eventuell Schild mit den Uhrzeiten für die Aktivität
- Eventuell Beschreibungskarten der für das Spiel verwendeten Produkte, die vom Convivium entworfen, dann vom Spielleiter ausgedruckt und an die Spielteilnehmer verteilt werden. Auf den Beschreibungskarten könnten beispielsweise folgende Informationen aufgeführt sein: Allgemeinsprachliche und wissenschaftliche Bezeichnung der Pflanzenart, Anbau-, Wachstums- und Erntezeiten, kurze botanische Beschreibung, Beschreibung der Sinneempfindungen sowie kulinarische Verwendung etc.

Personal

Zwei Personen (für ca. acht Kinder).

Personen mit praktischen Fähigkeiten, was die Organisation von Räumlichkeiten (Vorbereitung und Aufräumen) und die Einbeziehung der Kinder in künstlerische und handwerkliche Aktivitäten anbelangt.

Vertiefung

E. Bussolati, *L'orto un giardino da gustare* [Der Nutzgarten – Ein Garten zum Genießen], Verlag Slow Food Editore

Mögliche Spielvariante:

Falls Zugang zu Steckdosen besteht, können die Mixer vor Ort angeschlossen werden, damit die Kinder die Farben direkt selbst extrahieren.

.11 Lebensmittel und Regionen

Finde die richtige Zuordnung

- Produkte der Region besser kennenlernen
- Nachdenken anregen über die jahreszeitliche Verfügbarkeit der Produkte und die Zugehörigkeit zu den Regionen
- Kenntnisse über traditionelle Qualitätsprodukte vertiefen: die Presidi

Zielgruppe

Erwachsene und Familien, Einzelspiel, Mannschaftsspiel.

Jede Mannschaft sollte mindestens aus einer Person, maximal aus vier Personen bestehen, um das Spiel gut durchführen zu können.

Beschreibung der Aktivität

Spielart 1

Der Spieler versucht, jedes Presidio seinem jeweiligen Herkunftsland zuzuordnen. Wenn er mit der Zuordnung fertig ist, überprüft der Spieler seine Lösung anhand der ausgedruckten Karte mit den richtigen Zuordnungen. Es gibt eine vollständige Lösungskarte mit der gesamten Zuordnung Herkunftsland – Presidio und Presidio – Jahreszeit.

Spielart 2

Die Teilnehmer werden in zwei Mannschaften aufgeteilt, die mit der gleichen Weltkarte mit den eingezeichneten Ländern spielen. Jede Mannschaft hat dabei zur Verfügung:

- Post-it-Zettel mit den vier Jahreszeiten in Wort oder Bild
- 10 Fotos der Presidi

Der Spielleiter lässt von jeder Mannschaft einen Sprecher wählen und erklärt das Spiel mit einem Foto des Presidios und einem Post-it-Set der Jahreszeiten.

Der Spielleiter startet das Spiel mit einer Sanduhr oder einer Stoppuhr (10') und die Mannschaften müssen jeweils die Fotos der Presidi-Produkte den entsprechenden Regionen zuordnen.

Nach Bewältigung der ersten Aufgabe wird die zweite, die sechs Minuten dauert, in Angriff genommen: jede Mannschaft klebt auf das Foto des Presidio-Produkts auf der Weltkarte das Post-it mit der entsprechenden Jahreszeit, die zu diesem Produkt und diesem bestimmten Ort passt. Nach Ablauf der Zeit überprüft der Spielleiter mit den Mannschaften, wie viele richtige Fotos und Post-its sie jeweils haben. Er bittet die gegnerische Mannschaft, auf die falschen Zuordnungen zu zeigen und ihre Wahl zu begründen. Falls die

Mannschaft das nicht kann, übernimmt er selbst das Erklären der falschen Zuordnungen und erklärt die wichtigsten Fakten über die Produkte, die nicht bekannt waren. Dabei nimmt er die Informationen zu Hilfe, die auf der Website www.slowfoodfoundation.org veröffentlicht sind. Dann macht er mit der Überprüfung der Aufgabe von Mannschaft A durch Mannschaft B weiter.

Sieger ist die Mannschaft, die mehr richtige Zuordnungen hat.

Zum Abschluss lädt der Spielleiter beide Mannschaften ein, eins der Presidi-Produkte zu probieren, welches im Spiel vorkam.

Setting

Klassenzimmer mit Weltkarte Stühlen und Tischen.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

- Schild mit Titel und Untertitel der Aktivität
- Eventuell Schild mit Uhrzeiten der Aktivität
- Eine politische Weltkarten, möglichst im Format A2
- Eine Karte im Format A3 mit den Lösungen
- Ausdruck der Fotos der Produkte der Presidi
- Vier Sets mit vier Post-its
- Einen Ablagetisch
- Liste von Presidia Produkten um die Wahl der geeignetsten Produkte zu erleichtern ([> Vgl. Anhang 1](#))
- Kiste für die Fotos
- Fotos von Presidia Produkten
- Datenblätter der Presidi, die für das Spiel ausgewählt wurden, von der Website der Stiftung ausdrucken: www.slowfoodfoundation.org
- Teller, Servietten und Besteck für die abschließende Verkostung
- Evtl. Schneidebrett

Personal

Ein bis zwei Personen mit Kenntnissen über die Produkte der Region, ihre jahreszeitliche Verfügbarkeit und die Presidi;

Ein bis zwei Personen mit der Fähigkeit zur Einbindung der Teilnehmer und Betreuung der Gruppen

Vertiefung

www.slowfoodfoundation.org

Various Authors, *Slow Food Presidia*, 2012

Anhang 1

WELTWEIT			
Nr.	LAND	PRESIDIO	PRODUKTKATEGORIE
1	AFGHANISTAN	ABJOSH-ROSINE AUS HERAT	Frucht
2	ARGENTINIEN	ANDENKARTOFFEL AUS DER QUEBRADA DE HUMAHUACA	Knollengewächs
3	ARGENTINIEN	YACÓN	Knollengewächs
4	ÖSTERREICH	GRUBENKRAUT	Gemüse und Konserve
5	ÖSTERREICH	LUNGAUER TAUERNROGGEN	Getreide
6	ÖSTERREICH	WIESENWIENERWALD ELSBEERBAUM	Frucht
7	WEIßRUSSLAND	KRÄUTERTEES UND WILD WACHSENDE FRÜCHTE AUS ROSSON	Kräutertee
8	BOSNIEN HERZEGOWINA	SLATKO AUS POZEGACA-PFLAUMEN	Konserve
9	BRASILien	PINIENKERNE AUS DEN ARAUKARIENWÄLDERN DER SERRA CATARINENSE	Trockenobst
10	BRASILien	ROTER REIS AUS DEM PIANCÒ-TAL	Getreide
11	BRASILien	UMBU	Frucht
12	BRASILien	NATIVER WARANÀ DER SATERÈ-MAWÈ	Frucht
13	BULGARIEN	SMILYAN-BOHNE	Hülsenfrucht
14	KANADA	RED FIFE WEIZEN	Getreide
15	CHILE	WEIßE ERDBEERE AUS PURÉN	Frucht
16	KROATIEN	ARAC-KNOBLAUCH AUS LUBITOVICA	Gemüse
17	ECUADOR	CACAO NACIONAL	Kakao
18	ÄGYPTEN	DATTELN AUS DER OASE SIWA	Frucht

Nr.	LAND	PRESIDIO	PRODUKTKATEGORIE
19	ÄTHIOPIEN	WILDER KAFFEE AUS DEM HARENNA-WALD	Frucht
20	FRANKREICH	KOHL AUS LORIENT	Gemüse
21	FRANKREICH	BLONDE LINSE AUS SAINT-FLOUR	Hülsenfrucht
22	FRANKREICH	EINKORN AUS DER HAUTE PROVENCE	Hülsenfrucht
23	FRANKREICH	SCHWARZE RÜBE AUS PARDAILHAN	Knollengewächs
24	DEUTSCHLAND	FRÄNKISCHER GRÜNKERN	Getreide
25	DEUTSCHLAND	BAMBERGA HÖRNLA	Knollengewächs
26	JAPAN	TAKANA-SALAT AUS UNZEN	Gemüse
27	GUATEMALA	KAFFEE AUS DEM HOCHLAND VON HUEHUETENANGO	Kaffee
28	HONDURAS	KAFFEE VOM MONTANA DE CAMAPARA	Kaffee
29	INDIEN	BASMATIREIS AUS DEHRADUN	Getreide
30	KENIA	GETROCKNETE BRENNESSELN AUS DEM MAU-WALD	Gemüse
31	KENIA	SCHILFROHSALZ VOM FLUSS NZOIA	Gewürz
32	KENIA	KÜRBIS AUS LARE	Gemüse
33	LIBANON	KECHEK EL FOUQARA	Getreide
34	MAZEDONIEN	SLATKO AUS WILDEN FEIGEN	Konserve
35	MADAGASKAR	DISTA-REIS VOM ALAOTRA-SEE	Getreide
36	MALI	SOMÈ-GEWÜRZ DER DOGON	Gewürz
37	MEXIKO	AMARANTH AUS TEHUACÁN	Getreide
38	MEXIKO	KAKAO AUS LA CHONTALPA	Kakao
39	MEXIKO	GERÖSTETE MESQUITE DER SERI	Hülsenfrucht
40	NEUKALÉDONIEN	TARO UND YAMS VON DER INSEL LIFOU	Knollengewächs
41	NIEDERLANDE	SIRUP AUS LIMBURG	Frucht und Nebenprodukt
42	PERU	ANDENFRUCHT AUS SAN MARCOS	Frucht
43	PERU	KAÑIHUA AUS DEN ANDEN	Strauch
44	PERU	SÜSSKARTOFFEL AUS PAMPACORRAL	Knollengewächs
45	GROSSBRITANNIEN	BIRNENPERRY AUS DEN DREI GRAFSCHAFTEN	Branntwein
46	DOMINIKANISCHE REPUBLIK	KAFFEE AUS DER SIERRA CAFERALERA	Kaffee
47	RUMÄNIEN	KONFITÜRE AUS DEN SÄCHSISCHEN DÖRFERN	Konserve
48	SENEGAL	SALZIGER HIRSE-COUSCOUS VON DER INSEL FADIOUTH	weiterverarbeitetes Getreide
49	SENEGAL	SAFT AUS WILDFRÜCHTEN VON DEN SALOUM-INSELN	Frucht und Nebenprodukt
50	SIERRA LEONE	KOLAFRUCHT AUS KENEMA	Frucht
51	SPANIEN	KAPERN AUS BALLOBAR	Frucht
52	SPANIEN	LILA ZWIEBEL AUS ZALLA	Gemüse (Knolle)
53	SPANIEN	GANXET-BOHNE	Hülsenfrucht
54	SPANIEN	TALO-TORTILLA AUS MUNGIA	weiterverarbeitetes Getreide
55	VEREINIGTE STAATEN	MANOOMIN-WILDRIS DER ANISHINABEG	Getreide
56	VEREINIGTE STAATEN	GRAVENSTEIN-APFEL AUS SEBASTOPOL	Frucht
57	VEREINIGTE STAATEN	OZETTE-KARTOFFEL DER MAKAH	Knollengewächs
58	SCHWEDEN	BRAUNE BOHNEN VON DER INSEL ÖLAND	Hülsenfrucht
59	SCHWEIZ	SCHWEIZER BRENZERKIRSCH	Branntwein
60	SCHWEIZ	SCHWEIZER DÖRRBOHNEN	Gemüse
61	SCHWEIZ	BÓNA-MEHL	weiterverarbeitetes Getreide
62	SCHWEIZ	ROGGENBROT AUS DEM MÜNSTERAL	weiterverarbeitetes Getreide
63	SCHWEIZ	UR-ROGGENBROT AUS DEM WALLIS	weiterverarbeitetes Getreide
64	SCHWEIZ	ZWETSCHGENLANDSCHAFTEN IM TAFELJURA	Frucht
65	TADSCHIKISTAN	MAULBEERBAUM AUS DEM PAMIR	Frucht
66	USBEKISTAN	TRADITIONELLE MANDELSORTEN AUS BOSTANLIK	Frucht

ITALIEN			
Nr.	REGION	PRESIDIO	PRODUKTKATEGORIE
1	ABRUZZEN	LINSEN AUS SANTO STEFANO DI SESSANIO	Hülsenfrucht
2	KALABRIEN	LINSE AUS MORMANNO	Hülsenfrucht
3	KAMPANIEN	ALTE TOMATENSORTE AUS NEAPEL LILA ARTISCHOCKE AUS CASTELLAMARE NEAPOLETANISCHE PAPACCELLA-PAPRIKA	Gemüse Gemüse Gemüse
4	EMILIA-ROMAGNA	COCOMERINA-BIRNE	Frucht
5	FRIAUL-JULISCH VENETIEN	KNOBLAUCH AUS RESIA	Gemüse
6	LIGURIEN	PURPURSPARGEL AUS ALBENGA APRIKOSE AUS VALLEGGIA	Gemüse Frucht
7	LOMBARDEI	BUCHWEIZEN AUS DEM VELTINTAL	Getreide
8	MARCHE	ROSA APFEL VON DEN MONTI SIBILLINI	Frucht
9	PIEMONTE	KIRSCHEN BELLA DI GARBAGNA PAPRIKA CORNO DI BUE AUS CARMIGNOLA ROTER SELLERIE AUS ORBASSANO	Frucht Gemüse Gemüse
10	APULIEN	ROTE ZWIEBEL AUS ACQUAVIVA	Gemüse
11	SARDINIEN	POMPIÀ	Frucht
12	SIZILIEN	ROTER KNOBLAUCH AUS NUBIA LINSEN AUS USTICA	Gemüse Hülsenfruchte
13	TOSKANA	TROCKENFEIGE AUS CARMIGNANA	Frucht
14	UMBRIEN	SCHWARZER SELLERIE AUS TREVÌ	Gemüse
15	VENETIEN	REIS AUS GRUMOLO DELLE ABBADESSE	Getreide

.12 Spiel von Reis und Bohnen

Reis ist nicht einfach weiß, Bohnen sind nicht einfach grün oder braun!

Ziele

Die große biologische Vielfalt des brasilianischen Bundesgebiets über verschiedene Reissorten und Hülsenfrüchte kennenlernen. Hülsenfrüchte, die Grundlage der täglichen Ernährung der Brasilianer, sind zwar auf den lokalen Märkten zu finden, aber kommen meist zu selten in den Schulmensen und zu Hause zum Einsatz. Durch eine Erfahrung, die Kreativität erfordert, wird die Neugier und das Bewusstsein der Kinder über die Existenz einer Gemeinschaft in Verbindung mit diesem spezifischen Lebensmittel geweckt, d.h. vieler lokaler Kleinerzeuger, die diese Sorten unter großen Opfern in kleinem Maßstab anbauen. Die Kinder können der Funke sein, der die Veränderung der Ernährungsgewohnheiten der Familien auslöst.

Zielgruppe

Kinder von vier bis sieben Jahren.

Beschreibung der Aktivität

Dauer 45 Minuten

- Betrachtung und Besprechung verschiedener Reissorten (weißer Reis, Vollkornreis, roter und schwarzer Reis) und verschiedener Hülsenfrüchte: Carioca-Bohne, weiße, Azuki, schwarze, Fradinho, Macassar, Jalo und Rajadinho-Bohne, Feldbohne, Linsen, Erbsen, Vagem
- Die Reissorten und die Hülsenfrüchte anfassen, beschnuppern, anknabbern (aber nicht essen!)
- Die Kinder schneiden einen farbigen Karton aus, auf den sie die ganzen Reissorten und die Hülsenfrüchte kleben. Sie lassen dabei ihrer Fantasie freien Lauf
- Den beklebten Karton den Familien zeigen, um die Aktivität zu erklären und die verschiedenen Sorten zu zeigen. Reis ist nicht nur weiß und Bohnen sind nicht nur grün oder braun

Man kann die Aktivität natürlich im Garten fortführen und dort Bohnen anpflanzen und mit verfolgen, wie sie wachsen.

Setting

Arrange Tische in Hufeisenform anordnen.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Farbige Kartons, Scheren, Kleber, Behälter für die Lebensmittel, verschiedene Reis- und Hülsenfrüchtesorten.

Personal

Ein bis zwei Erzieher.

Planung und Vorbereitung der Aktivität

Alle möglichen Reis- und Hülsenfrüchtesorten besorgen und sich über ihre Herkunft und die Anbautechniken informieren. Material und Raum vorbereiten, in dem die Aktivität stattfindet.

Vertiefung

www.portalsaofrancisco.com.br

.13 Der Kompost **Natürlicher Dünger und Mittel zur Bodenverbesserung**

Es gibt viele verschiedene Aktivitäten rund um das Kompostieren. Im Folgenden wird der Bau eines Komposters aus ausgesonderten Holzbrettern und recycelten Plastikflaschen vorgeschlagen.

Diese praktische Tätigkeit liefert nicht nur eine Alternative zum Einsatz von Düngemitteln im Nutzgarten, sondern bietet auch eine Anregung, um gemeinsam über die Bedeutung der Begriffe Müll und Ressource nachzudenken.

Ziele

- Einen Komposter aus wiederverwendetem Material anfertigen, um damit die Lebensmittelabfälle zu recyceln und Kompost herzustellen, der den Boden im Nutzgarten wieder fruchtbar macht
- Mit den Schülern über die Bedeutung von Kompost zur Wiederherstellung der Bodenfruchtbarkeit diskutieren
- Lernen, die Abfälle (Lebensmittelabfälle, Plastikflaschen, Holzbretter...) als Ressource zu verstehen
- Bewusstsein für die natürliche Umgebung und die Kreisläufe der Natur schaffen
- Gemeinsam in der Gruppe handwerkliche Arbeit leisten

Zielgruppe

Schüler von acht bis 15 Jahren.

Beschreibung der Aktivität

Einen Komposter aus ausgesonderten Holzbrettern bauen

- Die Schüler besorgen Holzbretter, so zum Beispiel aus Holzpaletten, die auf der Müllhalde einer Baustelle als Verpackung genutzt wurden. Tipps: die Bretter kann man auf Nachfrage beispielsweise auch auf Märkten bekommen, von Supermärkten, Lagern, Baustellen oder Sägereien
- Die Schüler planen im Klassenzimmer den Komposter und fertigen eine Zeichnung an
- Sie wählen gemeinsam mit der Lehrkraft die Bretter aus, reinigen diese mit Schmirgelpapier und streichen sie mit Kaltteer an, um sie gegen Zersetzung zu schützen
- Zuletzt wird der Komposter mit Nägeln und Hammer zusammengebaut

Einen Komposter aus Plastikflaschen bauen

- Die Schüler bauen zu Hause einen Mini-Komposter aus wiederverwerteten Plastikflaschen
- Das kompostierte Material wird in einen größeren Behälter umgefüllt

Zur Berechnung, wann der Kompost fertig ist, müssen die Umgebungsfaktoren beobachtet werden: das Klima (warm, feucht, trocken...), die Position und Größe des Komposters, denn sie beeinflussen die Reifezeiten.

Setting

Einen Platz im Freien festlegen, wo die Komposter aufgebaut werden sollen und ein Klassenzimmer oder einen Werkraum für Planung und Bau.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Um den Komposter aus Holzbrettern zu bauen

Holzbretter, Schmirgelpapier, Kaltteer, Nägel (7-12 cm), Pinsel, Säge, Hammer.

Um den Komposter aus Plastikflaschen zu bauen

Wiederverwendete Plastikflaschen, andere größere Behälter.

Personal

Lehrer, Mitglieder der Gemeinschaft (z.B. mindestens einen Schreiner zur Unterstützung).

Vertiefung

Um kleine Mengen an Küchenabfällen zu sammeln (vorzugsweise kleingeschnittene rohe Gemüsestücke) kann man eine halbierte Plastikflasche verwenden, deren obere Hälfte als Komposter dient und wie ein Trichter in die untere Hälfte gesteckt wird, um die überschüssige Flüssigkeit abtropfen zu lassen.

Ein anderer Behälter, der ideal ist, um kleine Mengen Kompost bspw. auf dem Balkon reifen zu lassen, ist ein Tongefäß, das oben und unten mit Übertöpfen abgeschlossen ist. Der Ton lässt das Material atmen und filtert den Geruch und beschränkt so Fäulnis und unangenehme Gerüche.

.14 Essen und Gesundheit

Produkte und ihre Etiketten

Ziele

- Menschen zum Nachdenken über die eigenen Ernährungsgewohnheiten und –vorlieben anregen
- Verbraucher dazu ermutigen, sich Fragen zu Herkunft und Eigenschaften der konsumierten Speisen zu stellen
- Menschen verschiedene Hilfsmittel nahebringen, um gute, saubere und faire Lebensmittel auszuwählen und zu einer gesünderen und angenehmeren Lebensweise und Ernährung zu gelangen

Zielgruppe

Erwachsene, Kinder (über sechs Jahre) und Familien.
Einzelpersonen und Gruppen. (> [Vgl. Setting](#))

Beschreibung der Aktivität

Wir bieten den Teilnehmern eine Verkostung an, bei der ein industriell gefertigtes Produkt mit einem handwerklich hergestellten Produkt verglichen wird, z. B. zwei Fruchtsäfte. Die Verkostung erfolgt einmalig und ist zufällig. Anschließend bitten wir jeden Teilnehmer, einen Fragebogen über die Verkostung (> [Vgl. Anhang 1](#)) und über seine Essgewohnheiten auszufüllen (> [See Vgl. Anhang 2](#)). Die Pädagogen werden die Ergebnisse am Ende mit den Teilnehmern besprechen und das Handbuch "Sie können Wohlbefinden und Gesundheit erreichen..." dazu verwenden (> [Vgl. Anhang 3](#))

Setting

Tisch 0

Das ist der Bereich für die Vorbereitung der Kostproben.
Hier sollten zwei Personen, Brettchen, Messer und die Erzeugnisse zur Verfügung stehen.

Tisch 1

Hier steht zur Begrüßung ein Mitarbeiter in der Rolle des „Marktschreiers“, der das Publikum zu sich ruft und die Aktivität bewirbt.

Auf dem Tisch befinden sich Fragebögen über die Verkostung, Bleistifte oder Kulis und die Produkte für die Verkostung. Es sollte mindestens eine Person zur Verfügung stehen, die die Kostproben und Fragebögen auffüllt; sie pendelt zwischen Tisch 0 und 1 hin und her.

Tisch 2

Hier sollten mindestens zwei-drei Personen stehen.

Jeder gibt den Teilnehmern ein Feedback zur Verkostung und leitet je eine Gruppe von fünf-acht Personen dazu an, die Etiketten der beiden verkosteten Produkte zu lesen und zu vergleichen.

Eine weitere Person sammelt die Fragebögen zur Verkostung ein und teilt anschließend das Handbuch aus.

Hier befindet sich die Schachtel mit den auszuteilenden Vademecums.

Lehrmaterialien und Materialbedarf

Produkte (Liste von Alternativen, aus denen ausgewählt werden kann)

- Industriell produzierte und handwerklich hergestellte Fruchtsäfte
- Industriell produzierte und handwerklich hergestellte Käsesorten: z. B. Fontina und Fontal / Pecorino aus Rohmilch und aus pasteurisierter Milch
- Handwerklich hergestelltes Brot (echte Holzofenbrote wie aus Altamura o Castelvetro im Vergleich zu industriell produzierten, geschnittenen Broten)
- Marmeladen und Konfitüren: industriell versus handwerklich
- ... (andere regionale Produkte, die leicht zu finden sind)

Verbrauchsmaterial

- Pappbecher (für Eiscreme und Saft)
- Pappteller (für Käse und Obst)
- Servietten

Ausstattung

- Messer und Brettchen (für Käse)
- Löffel (Marmeladen)
- Kulis oder Bleistifte
- Drei Tische

Schilder

- Ein Schild mit dem Titel der Aktivität und einer Nachricht, die Leute zum Mitmachen ermutigt
- Ein Schild mit dem Bild des Deckblatts der Master of Food-Kurse über Einkauf im Allgemeinen und Obst- und Gemüseeinkauf

Lehr- Und Informationsmaterialien

- Fragebogen über die Verkostung
- Fragebogen über Essgewohnheiten
- Handbuch "Sie können Wohlbefinden und Gesundheit erreichen..." wird für alle, die an der Verkostung teilgenommen und den Fragebogen ausgefüllt haben ausgehändigt

Personal

Personal für Vorbereitung und Bedienung: vier (zwei an Tisch 0; Einer an Tisch 1; Einer an Tisch 2). Organisatorische Fähigkeiten und Kenntnis der Produkte; zuständig für Anrichten und Lagerung.

Animateur: Einer (Tisch 1) – Kompetenzen: Fähigkeit, die Leute an die Tische zu locken.

Verkostungsleiter: zwei-drei an Tisch 2. Kompetenzen bezüglich Kostproben, Produkten und Etiketten.

Vertiefung

Studienprogramm Master of Food und Informationsbroschüren zum Thema: Täglicher Einkauf und Einkauf von Obst und Gemüse.

Anhang 1

Fragebogen über die Verkostung

AUSSEHEN		P1	P2				
	FARBE						
	AUSSEHEN						
GESCHMACK		P1	P2				
	BITTER						
	SÜß						
	SALZIG						
	SAUER						
	UMAMI						
KONSISTENZ UND GEFÜHL IM GAUMEN		P1	P2		P1	P2	
	ZÄHFLÜSSIG			MEHLIG			
	GUMMIARTIG			HART			
	DICKFLÜSSIG			MÜRBE			
	DÜNNFLÜSSIG			SAMTIG			
	KNUSPRIG			RAU			
	WEICH			KLEBRIG			

P1 = PROBE 1
P2 = PROBE 2

GERUCH		P1	P2		P1	P2
	BLUMIG			WÜRZIG		
	FRUCHTIG			GERÖSTET		
	TROCKENOBST			HOLZIG		
	PFLANZLICH			CHEMISCH		
	BALSAMARTIG			ÄTHERISCH		
	TIERISCH			ANDERE LEBENSMITTEL		

Welche Probe hat Ihnen besser geschmeckt?

P1 P2

Welche Probe ist die gesündere?

P1 P2

Welche der beiden Proben schmeckt standardmäßig?

P1 P2

Anhang 2

Fragebogen über Essgewohnheiten

	FRÜHSTÜCK	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Wo essen Sie normalerweise...?			
Mit wem nehmen Sie meist die folgende Mahlzeit ein...?			
Wie viel Zeit verwenden Sie normalerweise auf die folgende Mahlzeit...?			

Lesen Sie die Etiketten der Produkte, die Sie kaufen?

JA NEIN

Bei Den Folgenden Fragen Sind Mehrere Antworten Möglich

Wenn JA, was lesen Sie?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Verfallsdatum | <input type="checkbox"/> Inhaltsstoffe |
| <input type="checkbox"/> Gewicht | <input type="checkbox"/> Herstellungsort/Herkunft (falls vorhanden) |
| <input type="checkbox"/> Nährstofftabellen (falls vorhanden) | <input type="checkbox"/> Marke |
| <input type="checkbox"/> Werbemittelungen/Angebote | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |

Welchem Kriterium folgen Sie beim Einkaufen oder beim Essen außer Haus?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Günstiger Preis | <input type="checkbox"/> Verwendung saisonaler Produkte |
| <input type="checkbox"/> Herkunft (ob es sich um regionale Erzeugnisse handelt) | <input type="checkbox"/> Persönliche Vorlieben |

Wo machen Sie gewöhnlich Ihren Wocheneinkauf?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Markt | <input type="checkbox"/> Food-COOP (Solidarische Einkaufsgemeinschaft) |
| <input type="checkbox"/> Bauernmarkt | <input type="checkbox"/> Landwirtschaftlicher Betrieb |
| <input type="checkbox"/> Supermarkt oder Einkaufszentrum | <input type="checkbox"/> Eigenanbau (Gemüsegarten, Hühnerstall...) |
| <input type="checkbox"/> Lebensmittelladen | <input type="checkbox"/> Internet |
| <input type="checkbox"/> Feinkostladen | |

Slow Food Italia Ministero della Salute

Zusammen für das Projekt

guadagnare salute
member of Slow Food in Italy

Sie können Wohlbefinden und Gesundheit mit wenigen Zugeständnissen erreichen

Körperliche Aktivität

- Binden Sie Bewegung in Ihren Tag ein: Gehen Sie spazieren, fahren Sie Fahrrad, verbringen Sie Zeit im Garten, üben Sie einen Sport aus der Ihnen Spaß macht.
- 10,000 steps a day keep the doctor away

Handbuch "Sie können Wohlbefinden und Gesundheit erreichen..."

Ernährung

- Beginnen Sie in jungen Jahren: Stillen Sie Ihr(e) Kind(er) und bereiten Sie Babynahrung aus Zutaten höchster Qualität zu.
- Erhöhen Sie den Konsum von frischen Nahrungsmitteln, besonders den von regionalem Obst und Gemüse. Das ist außerdem noch gut für die Umwelt.
- Verwenden Sie rohes, extra natives Olivenöl um Speisen zu verfeinern.
- Lernen Sie, das Etikett zu lesen: vermeiden Sie Produkte mit zugesetzten Aromastoffen (auch natürliche Aromen), Zucker und Farbstoffen.
- Genießen Sie jede Mahlzeit, auch an den chaotischsten Tagen; halten Sie mindestens 15 Minuten inne, beispielsweise mit netter Gesellschaft und an einem angenehmen Ort.
- Lernen Sie, auf Ihren Körper zu hören: er sagt Ihnen wenn er satt ist und wenn Sie aufhören können zu essen.
- Erreichen und halten Sie Ihr Idealgewicht: * Sie werden sich besser fühlen und Ihr Krebsrisiko reduzieren.
- Ihr Körper besteht zu 60% aus Wasser: löschen Sie seinen Durst! Trinken Sie viel Wasser, und vermeiden Sie Getränke mit hohem Zuckergehalt und Farbstoffen.

Alkohol

- Sie mögen Wein und Bier? Trinken Sie ein Glas zum Essen.
- Schnaps: Nicht übertreiben.

Rauchen

- Wenn Sie rauchen, versuchen Sie aufzuhören. Wenn Sie nicht rauchen, fangen Sie gar nicht erst an.

Nehmen Sie sich manchmal die Zeit, ein Lebensmittel zu finden, das Ihren Körper und Ihren Geist nährt.

GRÖßE
m

1,80
1,75
1,70
1,65
1,60
1,55
1,50
1,45
1,40
1,35
1,30
1,25
1,20
1,15
1,10
1,05
1,00

BMI

MÄNNER

Extrem fettliebzig
Fettliebzig
Übergewichtig
Normal
Untergewichtig

BMI

FRAUEN

Extrem fettliebzig
Fettliebzig
Übergewichtig
Normal
Untergewichtig

GEWICHT
KG

100
110
120
130
140
150
160
170
180
190
200
210
220
230
240
250
260
270
280
290
300

• Prüfen Sie Ihr Idealgewicht: folgen Sie den Linien zwischen Ihrem Gewicht und Ihrer Größe.
www.studio45benessere.it

. Matrix

Titel der Aktivität

Untertitel

Eine Zeile zur Beschreibung der Aktivität (maximal 150 Anschläge)

Ziele

Genauer ausführen, dabei auf die Grundsätze aus dem Manifest für die Erziehung Bezug nehmen.

Zielgruppe

Art (Erwachsene, Schüler, Kinder...), Altersgruppe und Mindest- oder Höchstanzahl angeben, falls erforderlich

Beschreibung der Aktivität

Beschreibung der Aktivität

Setting

Beschreibung des Ortes für die didaktische Aktivität.

Lernmaterialien und Materialbedarf

Z.B. Flip-Chart, Beamer, Filzstifte, Lebensmittel, Untersetzer, Becher, Schilder, Führer, Comics, Musik und Klänge, Ipod...

Personal

Angaben, wie viele Personen und welche Kompetenzen zur Durchführung der Aktivität erforderlich sind.

Planung und Vorbereitung der Aktivität

Z.B. Suche eines Klassenzimmers, Verschicken einer Nachricht an die Zielgruppe, Ausbildung/Information des mitwirkenden Personals.

Vertiefung

Link auf Websites, Artikel, bibliografische Angaben und allgemeine Lehrmittel (Videos, Handbücher, Führer, Sets,..)

Anhang

Notwendige Materialien zum besseren Verständnis und zum Durchführen der Aktivität.



Mitfinanziert durch die Europäische Union

Die Inhalte dieses Dokuments liegen einzig und allein in der Verantwortung der Autoren; die Europäische Kommission ist für keine der enthaltenen Informationen und deren Nutzung verantwortlich.



Slow Food®

www.slowfood.com
www.slowfoodfoundation.org

education@slowfood.com