

Homepageartikel zum Projekttag 2017

Das „bewusste“ Frühstück

Heute möchte ich euch etwas über mein erstes gemeinsames Frühstück in unserer Klasse erzählen. Wir hatten die Aufgabe, ein bewusstes Frühstück zusammenzustellen. Dazu gehörten z.B. Lebensmittel, wie selbst gebackenes Brot, eingekochte Marmelade, Eier von eigenen Hühnern, Obst, Gemüse oder Kräuter aus dem eigenen Garten. Ich habe selbst gebackenes Brot mit Honig, selbst gemachte Erdbeer- und Himbeermarmelade und Müsli mit Cranberries und Rosinen mitgebracht. Ich hatte die Möglichkeit alles zu probieren. Am besten hat mir die selbst gemachte Butter geschmeckt, die wir über eine Stunde geschüttelt haben. Das war das beste Frühstück der Welt! (Jana)

Das gemeinsame Frühstück

Am Dienstag, den 23.05.17 haben wir in unserer Klasse, der 3a der Grundschule Börgersbruch ein gemeinsames Frühstück eingenommen. Wir sollten regionale oder sogar selbstproduzierte Lebensmittel dazu mitbringen. Zwei Gruppen waren dafür zuständig aus Butter Sahne zu machen. Eine weitere Tischgruppe hat Almdudler hergestellt. Die letzte Tischgruppe schließlich hat einen Kräuterquark zubereitet. Alle Kinder hatten sehr leckere Lebensmittel dabei. Es gab selbstgebackenes Brot, selbst gemachte Marmelade, selbst gemischtes Müsli, selbst hergestellte Müsliriegel und viele andere Leckereien. Wir haben über eine Stunde lang gegessen und jeder hatte die Möglichkeit, alles zu probieren, was er wollte. Ich fand es schön, dass wir dieses gemeinsame Frühstück gemacht haben, weil es einfach besser schmeckt, wenn das Essen selbst hergestellt ist. (Linus)

Projekttag zu einem „bewussten und regional nachhaltigen Frühstück“

Zum dritten Mal nimmt die Börgersbruch-Gemeinschaftsgrundschule an der Kampagne „Schule der Zukunft“ teil. Die Börgersbruch-Gemeinschaftsgrundschule hat sich vorgenommen im Rahmen dieser Kampagne das Thema „bewusste und regional / saisonal nachhaltige Ernährung“ über 4 Schuljahre im Unterricht zu behandeln bzw. in den Schulalltag zu integrieren.

Als Einstieg in das Thema wurde am 23.Mai 2017 in allen Klassen ein Projekttag zum Thema „bewusstes und regional nachhaltiges Frühstück“ durchgeführt. Es wurde zunächst ein Elternbrief verfasst, durch den auch die Familien, je nach ihren Möglichkeiten, in das Projekt einbezogen wurden.

In allen Klassen wurde an diesem Tag ein gemeinsames Frühstück aus möglichst selbstgemachten oder selbstgeernteten bzw. herangezogenen Lebensmitteln durchgeführt.

Die Kinder brachten dafür selbst angebaute Kräuter, Salate, Radieschen, verschiedene selbstgemachte Marmeladen, größtenteils von eigenem Obst, selbst gemachte Dips / Milchprodukte (Joghurt, Kefir, Käse) und selbstgemachtes Brot sowie Eier von eigenen Hühnern etc. mit. Aus den Lebensmitteln wurden unterschiedliche Speisen zubereitet, wie zum Beispiel gefüllte „Salatwraps“, Wiesenalmdudler (Apfelsaftschorle mit frischen Gartenkräutern) und Kräuterquark. Aus mitgebrachter Sahne stellten die Kinder sogar durch Schütteln der Sahne in Gläsern selber Butter her.

Während des anschließenden Frühstücks ließen die Kinder sich die selbstgemachten Lebensmittel schmecken und viele probierten etwas Neues. Nach einem ausgiebigen Frühstück stellten viele SchülerInnen als Resumee fest, dass frische und selbsthergestellte Produkte viel besser schmecken als gekaufte.

Im Laufe des Projekttages wurde in allen Klassen auch das Thema Nachhaltigkeit in Verbindung mit Lebensmitteln thematisiert.

Geplant ist im Rahmen der Kampagne „Schule der Zukunft“ auch in den beiden kommenden Schuljahren zum Thema „bewusste und regional / saisonal nachhaltige Ernährung“ einen Projekttag bzw. ein Projekt durchzuführen.