



BeRG-Veranstaltung im Rahmen des Forschungs- und Schaffensraums

Hefeteig und Himbeermark

Kulinarik-Workshop für Kids mit Kochkünstler Toni Seber

Was ist Kochen und warum essen wir?

Was sind die Grundbausteine unseres Essens?

Wofür sind Kohlenhydrate & Co in unserem Körper zuständig?

Warum essen wir was gerne?

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme. In diesem Kulinarik-Workshop wird der Sache richtig auf den Grund gegangen, mit der Klärung spannender Fragen rund ums Essen, aber auch praktisch in der fachkundig angeleiteten Zubereitung von Speisen. Zusammen mit Kochkünstler Toni Seber stellen die Kinder einen Hefeteig her, beobachten und analysieren Veränderungen und machen Brot daraus.

Auch Sphären aus Himbeermark werden produziert und die sozialen Seiten des Kochberufes erörtert.

Termin: Dienstag, 19. April 2016, 16:00 – ca. 19:00 Uhr

Veranstaltungsort: Restaurant Sunnseit, Breitmoos 49, Mittersill

Anmeldungen (mit Angabe der Mailadresse, Postadresse, Tel. Nr. , des Namens und Alters der Teilnehmer/innen) bitte bis **14. April 2016** unter berg@oezbf.at.

Beschränkte Teilnehmer/innenzahl.

Vom Referenten wird ein Unkostenbeitrag von 20 € pro Teilnehmer/in eingehoben.

Eltern haften für ihre Kinder.

www.berg-oberpinzgau.at berg@oezbf.at

ÖZBF Österreichisches Zentrum für Begabtenförderung und Begabungsforschung
Schillerstraße 30, Techno 12, 5020 Salzburg tel: +43(0)662 43 95 81

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

