



FOLGT DER STORY Eurer LEBENSMITTEL:

VOM ANBAU BIS ZUM EINKAUF!

DU WOLLTEST SCHON IMMER EINE
MÖHRE AUF DEM ACKER ERNTEN,
TEIG IN EINER BÄCKEREI KNETEN
ODER EINEM FOOD-START-UP
ÜBER DIE SCHULTER SCHAUEN?

	🕒	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

BITTE WENDEN!



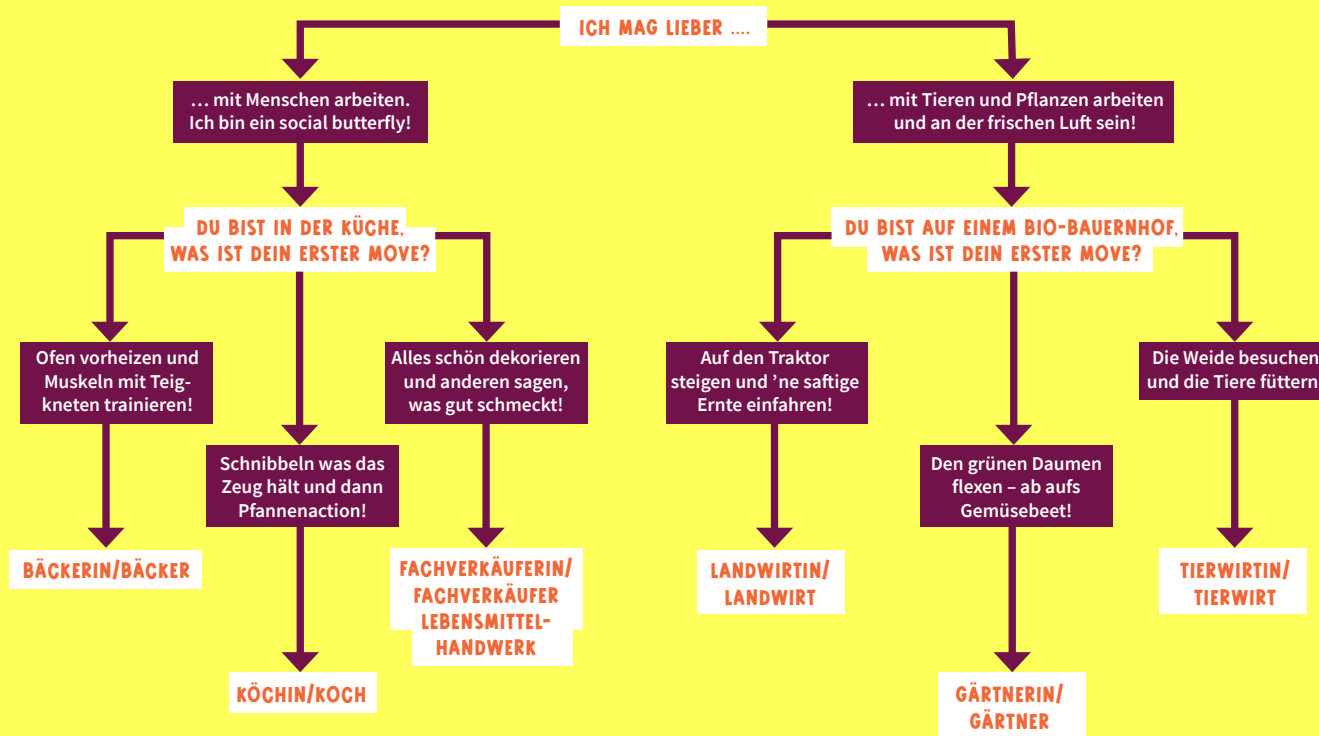
WWW.WISSEN-WAS-SCHMECKT.BERLIN



WISSENWASSCHMECKT

EIN BERUF NACH DEINEM GESCHMACK?

Mach hier den Check!



WISSEN WAS SCHMECKT!

macht mit Exkursionen Bio-Wertschöpfungsketten für Berliner Schülerfirmen erlebbar. Auch Fortbildungen für Lehrkräfte zu Nachhaltigkeit entlang der Bio-Wertschöpfungskette sind Teil des Projekts. Alle Angebote sind kostenlos.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Gefördert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL)



Gefördert durch die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz Berlin im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie

Ein Projekt von:



ZERO WASTE REZEPT



FÜR EIN BUNTES BLECH CHIPS
FÜR DEINE NÄCHSTE PARTY!

Rezept für 1 Blech

1. Rette die Schalen deines gewaschenen Bio-Gemüses wie Möhren, Rote Bete, Kartoffeln oder Pastinake (4 handvoll)

2. In einer Schüssel 2 EL Öl und Gewürze deiner Wahl mischen (z. B. Salz, Paprika, Rosmarin oder Thymian) und mit den Schalen vermengen

3. Backpapier auf ein Backblech legen. Schalen auf dem Blech gut verteilen. Bei 150 Grad 20 Minuten backen

- FERTIG!