



März 2020, Nr. 98

TEAM ERNÄHRUNG DER LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

Inhalt



AKTUELLES

- Neue Hessische Milchkönigin 2020-2022 gewählt



TERMINE / FORTBILDUNGEN

- 13.05.2020 Fachtagung des Ganztagsschulverbandes - Landesverband Hessen, Raunheim
- „Bildungsort Esstisch“: Fachtage am 04.06.2020 in Kassel und 15.09.2020 in Limburg



INFORMATIONEN / MATERIALIEN

- „Dem Geschmack auf der Spur“: Unterrichtsbaustein zu Butteraromen
- Faltblatt „Alles in Butter“



REZEPT-IDEE

- Butter selbst gemacht

AKTUELLES

Neue Hessische Milchkönigin 2020-2022 gewählt

Im Mai endet die zweijährige Amtszeit der Hessischen Milchkönigin Laura I. Nun wurde eine Nachfolgerin gewählt, die Laura I. als Milchkönigin ablösen wird. Die offizielle Krönung der neuen Hessischen Milchkönigin erfolgt im Rahmen des Hessischen Bauerntages am 19. Mai in Melsungen. Bei dieser Veranstaltung wird sich gleichzeitig Laura I. als Repräsentantin der hessischen Milchwirtschaft verabschieden.



TERMINE / FORTBILDUNGEN

13.05.2020 Fachtagung des Ganztagsschulverbandes - Landesverband Hessen, Raunheim

Die diesjährige Fachtagung des Ganztagsschulverbandes steht unter dem Motto „School-Life-Balance - mentale, physische und psychische Gesundheit durch die Ganztagschule!“. Am Stand der Landesvereinigung Milch Hessen können sich die Teilnehmenden über die Fördermöglichkeiten des EU-Schul(milch)programms sowie Unterrichtsmaterialien aus dem Bereich der Ernährungs- und Agrarbildung informieren.

Die Veranstaltung, die sich an Schulleiter*innen, Lehrer*innen, Eltern, Studierende, Schulämter, sozialpädagogisches und weiteres pädagogisch tätiges Personal an (Ganztags-)Schulen richtet, findet am 13. Mai von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr in der Pestalozzischule in Raunheim statt.



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3

61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 / 7106 – 291 • Fax: -296

E-Mail: info@milchhessen.de • Internet: www.milchhessen.de



Die Tagungsgebühr für die Fachtagung, die als Fortbildungsveranstaltung akkreditiert ist, beträgt 35 Euro. Mitglieder des Ganztagsschulverbandes und Lehrkräfte im Vorbereitungsdienst zahlen 25 Euro, Studierende 15 Euro. Anmeldung und weitere Informationen beim Ganztagsschulverband – Landesverband Hessen: <https://www.ganztagsschulverband.de/landesverbaende/hessen/nachrichten-aus-hessen.html>.

„Bildungsort Esstisch“: Fachtage am 04.06.2020 in Kassel und 15.09.2020 in Limburg

Die eintägige Fortbildung „Bildungsort Esstisch“ bietet Fachkräften, Fachberatungen, Fortbildnerinnen, Fortbildnern und Eltern aus den Bereichen Kindertagespflege und Kindertagesstätten sowie allen Interessierten Informationen rund um den Esstisch zu den Themen Ernährungsbildung, Bildungs- und Erziehungsplan und Kinderrechte. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten Tipps zur Umsetzung einer gesunden Ernährung von Anfang an und zur gemeinsamen Gestaltung von Essenssituationen, wodurch die Partizipation und das gute Miteinander gefördert werden.

Es sind zwei Fortbildungstermine am 4. Juni in Kassel und am 15. September in Limburg geplant, die unabhängig voneinander buchbar sind. Nähere Informationen bei der Verbraucherzentrale Hessen: [https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/lebensmittel/bildungsort-esstich-fachtage-fuer-fachkraefte-und-interessierte-24955](https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/lebensmittel/bildungsort-esstisch-fachtage-fuer-fachkraefte-und-interessierte-24955).

INFORMATIONEN / MATERIALIEN

„Dem Geschmack auf der Spur“: Unterrichtsbaustein zu Butteraromen

Dieser Unterrichtsbaustein für die Sekundarstufe I + II zeigt die komplexen Vorgänge der Aromenbildung am alltäglichen Beispiel Butter auf. Die Schülerinnen und Schüler lernen den Ablauf der Butterherstellung kennen, beschäftigen sich mit der Chemie des MilCHFetts und erfahren, wodurch der charakteristische Geschmack der Butter beeinflusst wird. Der Verein information.medien.agrar (i.m.a) hat den Unterrichtsbaustein in seinem Lehrermagazin lebens.mittel.punkt in der Ausgabe 38, 03/2019, veröffentlicht: <https://www.ima-agrar.de/produkte/lehrermagazin/860-lmp38-1903>.



Sie können den Unterrichtsbaustein, an dessen Erstellung die Gemeinschaft der Milchwirtschaftlichen Arbeitsgemeinschaften (GML) unterstützend mitgewirkt hat, auch auf unserer Homepage unter https://www.milchhessen.de/unterrichtsbaustein_butteraromen kostenfrei herunterladen.

Faltblatt „Alles in Butter“



Butter ist ein natürliches Streichfett, das aus der Milch von Kühen hergestellt wird. Um ein Kilogramm Butter zu gewinnen, werden ca. 20 Liter Milch benötigt. Butter gibt es in verschiedenen Sorten: Süßrahmbutter schmeckt sahnig-mild, Sauerrahmbutter herzhaft, leicht säuerlich mit einer nussigen Note und mildgesäuerte Butter, die in Deutschland am meisten produziert wird, herzhaft-mild. Unser neues Faltblatt „Alles in Butter“ klärt über die verschiedenen Buttersorten und ihre Herstellung auf, informiert über den Fettgehalt in Butter und Margarine und gibt Tipps zur Verwendung von Butter in der Küche. Kostenloser Download:

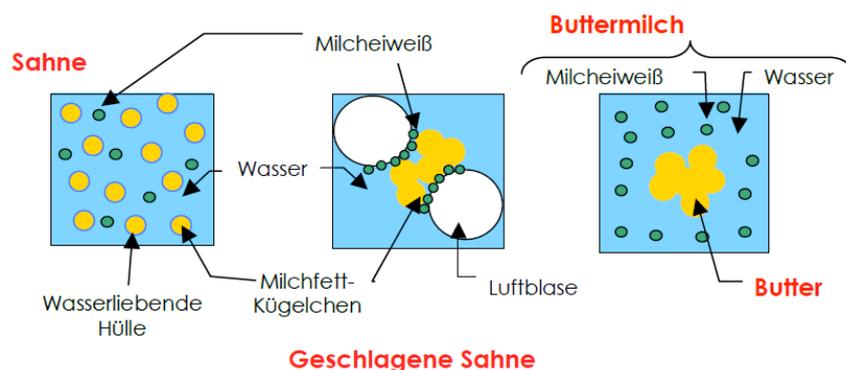
https://www.milchhessen.de/verbraucher_download_faltblaetter.

REZEPT-IDEE

Butter selbst gemacht

1 Becher süße Sahne (gekühlt) auf 10 gut schließende Schraubgläser (z.B. kleine Marmeladengläser) verteilen und fest verschließen. Nun kräftig schütteln (Achtung: Gläschen nicht warmhalten!), bis sich das Milchfett (Butter) von der Flüssigkeit (Buttermilch) trennt. Solange weiter schütteln, bis sich im Gläschen eine Butterkugel bildet. Die Buttermilch durch ein Sieb abgießen.

Was passiert beim Schütteln der Sahne?



Beim Schütteln wird Luft unter die Sahne geschlagen. Um die Luftbläschen legt sich das Milcheiweiß, an das sich wiederum die Fettkügelchen anlagern. Man erhält steif geschlagene Sahne, wie man sie vom Kuchen her kennt. Schüttelt (oder rührt) man nun weiter, kleben die Fettkügelchen immer mehr zusammen, die Luftblasen gehen kaputt. Es entsteht eine Butterkugel, die in der Buttermilch schwimmt. Die Buttermilch schmeckt übrigens süß, weil wir als Ausgangsprodukt Schlagsahne verwenden. Mit angesäuerter Sahne erhält man Sauerrahmbutter und gesäuerte Buttermilch, wie man sie im Laden kaufen kann.

Tipp:

Will man eine größere Menge Butter herstellen, sollte man die Sahne in einen Rührbecher geben und mit dem Rührgerät so lange rühren bis sich Butter und Buttermilch trennen. Die Butter dann gut ausdrücken (Einmal-Handschuhe!), in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und kräftig durchkneten, damit die restlichen wasserlöslichen Stoffe herausgelöst werden. Das Wasser sollte so oft erneuert werden bis es beim Kneten klar bleibt. Ein Steintöpfchen oder ein Holzmodel kalt ausspülen, Butter einfüllen und kaltstellen.

TERMINVORSCHAU:

10.05.2020	Markt am Schloss, Bad Arolsen
13.05.2020	Fachtagung des Ganztagschulverbandes - Landesverband Hessen, Raunheim
16.-24.05.2020	Messe Wächtersbach
19.05.2020	Krönung der Hessischen Milchkönigin 2020-2022, Melsungen
01.06.2020	Internationaler Tag der Milch
05.-14.06.2020	Hessentag, Bad Vilbel