

Ausstellung Antigaspi

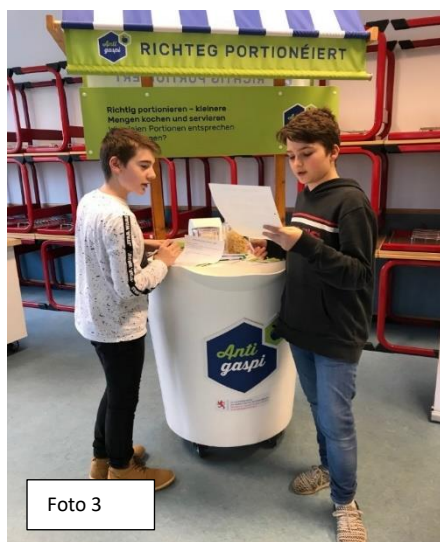
Den Aarbechtsgrupp « Bien-être et santé » vum Lycée du Nord huet vum 09.03.20 - 13.03.20 d'Ausstellung « anti-gaspillage » an de Lycée invitéiert, déi vum Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural an d'Liewen geruff ginn ass. Dëst ass eng interaktiv Wanderausstellung fir manner Liewensmëttelverschwendung am Haushalt déi 15 Schoukllassen an insgesamt 133 Schüler vum Lycée kucke waren.

D'Enseignantë hunn d'Schüler duerch d'Ausstellung guidéiert, an där et folgend Statiounen ze entdecken gouf:

FOTO 1a & 1b Clever akafen

FOTO 2 Wéi lagere ech d'Iesswueren optimal?

FOTO 3 Richtig portionéieren a Spaass um Kachen



Zousätzlech zu der Ausstellung gouf en Atelier „anti-gaspi“ an der Léierkichen ugebueden, an deem d'Schüler geléiert hunn wéi een aus Râis vum Virdag kann eng galette de riz maachen oder och, datt een d'Gréngs vu Muerten net muss ewech geheien mee doraus kann e Pesto entstoen. (FOTOEN 4-6)

Den Aarbechtsgrupp „Bien-être et santé“ seet iech Merci fir ären Interessi!

Karottengrün Pesto

45 g Pinienkerne
1 ½ Bund Karottengrün
2 Knoblauchzehen
60 g Parmesan
120ml Olivenöl
eine Prise Salz



Das Karottengrün ordentlich waschen, sodass es nicht mehr sandig ist.
Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu Pesto pürieren.

Rezept : Anne Faber – Anne's Kitchen

Chips de pelures de carottes



Quelques feuilles de céleri
1 cuil café de poudre d'ail
1 c. à soupe de fleur de sel

Laver puis éponger les pelures de carottes dans du papier absorbant.

Disposer sur une plaque allant au four le sel, le poivre, les feuilles de céleri et de coriandre, et l'ail.
Les faire dessécher 15 minutes à 160°C.

Mixer finement ce sel aromatisé.

Faire chauffer l'huile de friture et y plonger les pelures de carottes une par une pendant 3 minutes.
Les égoutter sur du papier absorbant.

Les saupoudrer de sel aromatisé.

