

Snack und Shake Seminar Realschule Salzgitter-Bad

Am 20. Mai 2016 fand in der Realschule Salzgitter-Bad ein „Shake Seminar“ statt. Durchgeführt wurde das Seminar von der Landesvereinigung der Milchwirtschaft in Niedersachsen e.V..

In diesem Seminar ging es um Milch, was man aus Milch herstellen kann und wie man sie schön zubereiten kann. Der Shake-Seminarleiter Danny Landau hat sein Wissen dem 9. Klasse Wahlpflichtkurs Chill-In weitervermittelt.

Der Seminarleiter fing an und stellte sich freundlich vor und startete direkt mit der Praxis.

Er hat über verschiedene Milchsorten gesprochen und sie explizit erklärt.

Darauf folgte ein Test. Dafür wurden zwei Schüler des WPKs zum Testen der Buttermilch ausgewählt, diese zwei Schüler haben davor noch nie reine Buttermilch probiert und haben sich vor dem Geschmack „geekelt“. Danny Landau hat mit wenigen Handbewegungen die Buttermilch zu einem leckeren Shake umgewandelt und die zwei Schüler waren überrascht vom Ergebnis.

Die Realschüler sollten nun ihren eigenen Shake kreieren, es gab verschiedene Gruppen, die unterschiedliche Shakes gemacht haben. Jede Gruppe hat für sich allein ihren Shake hergestellt, ohne die Hilfe von Landau. Die Erdbeeren, Bananen etc. kamen in den Mixer und etwas Sirup, schon hatte man einen leckeren Shake, aber was gut schmeckt muss auch gut aussehen. Jeder einzelne Schüler hat sein Glas selber gestaltet mit buntem Zucker, Himbeeren, Erdbeeren oder zum Beispiel mit Sahne.

Im Endeffekt hatten alle Schüler ihren Spaß und waren sehr zufrieden mit dem netten Seminarleiter Landau. Zwischendurch haben sich sogar Gäste in die Schulküche verirrt, um zu gucken, was dort hergestellt wird. Der Seminarleiter hat diese Gäste gleich eingeladen, sich auch einen Shake zu kreieren. Nun wissen alle Beteiligten, wie man aus langweiliger Milch, einen leckeren Shake macht.

Für den Vorstand Ahmet Dugramaci

Snack und Shake Seminar Realschule Salzgitter-Bad



Snack und Shake Seminar Realschule Salzgitter-Bad

