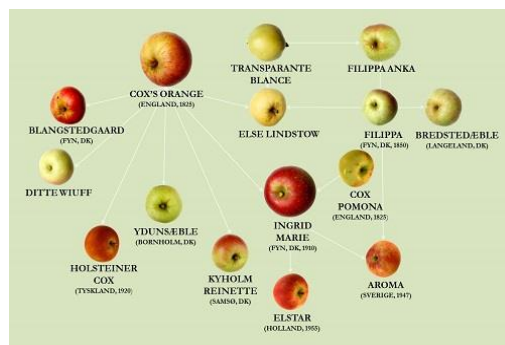


LAV JERES EGEN MOST



FREDENSBORG NATURSKOLE
NATUR, OPLEVELSER OG UNDERVISNING



Fag: Madkundskab/event
Periode: August-september

Tid: ca. 3-4 timer
Sted: Planteavlsstationen/ eller på egen skole



Forløbsbeskrivelse

Fredensborg Naturskole tilbyder nu at kunne fremstille æblemost.

Sættet består af kværn og presse, der kan omdanne områdets æbler til en forfriskende drik.

Skal arbejdet foregå i eget regi på skolerne, skal i selv stå for emballage til mosten i form af flasker og dunke.

Fredensborg Naturskole udbyder forløbet som en del af madkundskab, og forløbet foregår på Planteavlen. Her finder vi æbler i området, eller klassen medbringer æbler fra hjemmene.

Fredensborg naturskole står for emballage til det færdige produkt.



Forventninger

Fredensborg Naturskole forventer at eleverne i klassen har fået besked om, hvad det overordnede mål er. Tal også med børnene/forældre om beklædning efter vejret, da dette er vigtigt for at få en god og lærerig dag. Vi forventer også at læreren/lærerne indgår som en aktiv del at processen frem mod målet for turen. Vi ser frem til en god dag, og et godt samarbejde

Anbefalinger

I nedenstående link kan I finde opskrifter på, hvordan I laver most, og ikke mindst opbevarer den. Kontakt Naturskolen, hvis der er spørgsmål, som du ikke finder svar på.

<https://raapress.dk/kundeservice/inspiration/inspiration/mostfremstilling/>

<https://nordiskselvforsyning.dk/shop/283-emballegepakker/609-emballeg-til-most-med-bag-in-box-1-l-og-25-l-dunke-pakke-d/>

112 KM² UDESKOLE