

230336

COOKINAR – EIERFÄRBen MIT NATURMATERIALIEN ONLINE

Termin	Montag, 20. März 2023 Anmeldung bitte bis spätestens <u>18. März 2023</u> unter folgendem Anmeldelink: https://www.haup.ac.at/fortbildung/cookinar-eierfaerben-mit-naturmaterialien-online/
Seminarort	Das Cookinar (Koch-Webinar) wird in einem Zoom-Raum abgehalten und kann bequem von zu Hause aus besucht werden. Der Zugangslink für Zoom.us wird am Tag vor dem Cookinar zeitgerecht via E-Mail übermittelt.
Vorbereitung	Für die Teilnahme ist ein Laptop oder Tablet (mit Kamera und Mikrofon) mit Internetzugang erforderlich. Ein Handy wird nicht empfohlen (kleiner Bildschirm). Ideal und super entspannt ist es, die Zutaten und das technische Equipment 15 Minuten vor Start des Cookinars bereitzustellen. Bitte beachten Sie hierfür die Materialliste. Die Materialliste finden Sie auf unserer Website unter folgendem Link: https://www.haup.ac.at/fortbildung/cookinar-eierfaerben-mit-naturmaterialien-online/
Zielgruppe	Lehrer*innen an LFS und HBLAs, Studierende und Interessierte In Kooperation mit den Salzburger Seminarbäuerinnen
Leitung	Daniela GRUBER Studierende der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Reingard KNEIDINGER Studierende der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Janina MÜLLER Studierende der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Referentin	Rosina GRUBER Salzburger Seminarbäuerin

Ziel / Inhalt

Ostern ohne gefärbte Ostereier? Nicht vorstellbar!

Eierfärben hat eine lange Tradition in der Zeit vor Ostern. Dabei spielt das Handwerk und das Verwenden von natürlichen Färbemitteln eine immer größere Rolle.

In diesem Cookinar lernen die Teilnehmenden, wie Ostereier gefärbt werden – und zwar nur mit Naturmaterialien. Unsere Naturfarben stellen wir beispielsweise aus Zwiebelschalen und Blaukraut her. Zudem wird gezeigt, wie Motive mittels Wildkräutern auf die Eier gedruckt werden.

PROGRAMM

MONTAG, 20. MÄRZ 2023

18.00 Uhr

REKTOR ING. MAG. DR. THOMAS HAASE
Begrüßung

18.05 Uhr

GRUBER / KNEIDINGER / MÜLLER
Organisatorisches
Einleitung

18.10 Uhr

GRUBER
Kochkurs Eierfärben

- Einstieg in das Thema Naturmaterialien
- Vorbereitung
- Eierfärben

19.20 Uhr

GRUBER / KNEIDINGER / MÜLLER
Zusammenfassung, Erfahrungsaustausch und Feedbackrunde

19.30 Uhr

GRUBER / KNEIDINGER / MÜLLER
Verabschiedung und Ende der Veranstaltung

Geringfügige Programmänderungen vorbehalten!