

Thema 1: De aardappel



Doelstelling

De deelnemers maken kennis van alle stappen van de aardappel, van de teelt tot op het bord.

Programma

- 09:00 Aankomst en ontbijt
- 09:30 Bezichtiging van het aardappelveld en algemene inlichtingen
- 10:30 Groep 1: Voorbereiding van de aardappelen voor het chips atelier
Groep 2: Voorbereiding van het middageten (aardappelen soep)
- 12:00 Middageten
- 13:00 Groep 1: Atelier - produktie van chips
Groep 2: Werk op de hoeve of het veld
- 14:00 Groep 1: Keukendienst
Groep 2: Atelier - produktie van chips
- 15:00 Speel en quiz rond de aardappel
- 16:00 Evaluatie van het quiz en van de dag
- 16:30 Einde

Thema 2: Graan en brood



Doelstelling

De deelnemers maken kennis van alle stappen van het koren, vanaf het zaad tot het brood.

Programma

- 09:00 Aankomst en ontbijt
- 09:30 Inlichtingen (PowerPoint, stalen,...):
Samenstelling van een graankoren
Granen
Teelt en oogst van graan
Transformatie van graan
Presentatie van de reiniging en het malen
De historie van het brood
Video rond het brood
Brood maken
- 10:30 Groep 1: Brood en koekjes/wafels bakken
Groep 2: Voorbereiding van het middageten
- 12:00 Middageten
- 13:00 Groep 1: Keukendienst
Groep 2: Brood en koekjes/wafels bakken
- 14:30 Speel en quiz rond het graan
- 15:30 Evaluatie van het quiz en van de dag
- 16:00 Koekjes/wafels met een kop melk of chocola
- 16:00 Einde

Während das Brot gebacken wird, können die Jugendlichen die Hühner, Kaninchen, Kühe, Schafe und Ziegen füttern.

Sonstiges: Auf Wunsch können Brote für 2€ mitgenommen werden.

Thema 3: Kool en zuurkool



Doelstelling

De deelnemers maken kennis van alle stappen van de kool, vanaf de aanbouw tot de zuurkool.

Programma

- 09:00 Aankomst en ontbijt
- 09:30 Bezichtiging van het groenteveld - algemene inlichtingen
- 10:00 Voorbereiding van de witte kool voor het zuurkool atelier
- 10:30 Groep 1: Werken op de hoeve of op het veld
Groep 2: Voorbereiding van het middageten (kool soep)
- 12:00 Middageten
- 13:00 Groep 1: Atelier - Zuurkool maken
Groep 2: Werken op de hoeve of op het veld
- 14:00 Groep 1: Keukendienst
Groep 2: Atelier - Zuurkool maken
- 15:00 Speel en quiz rond de kool
- 16:00 Evaluatie van het quiz en van de dag
- 16:30 Einde

Thema 4: De pompoen



Doelstelling

De deelnemers maken kennis van alle stappen van de pompoen, vanaf de teelt tot pompoen soep.

Programma

- 09:00 Aankomst en ontbijt
- 09:30 Bezichtiging van het groenteveld - algemene inlichtingen
- 10:00 Voorbereiding van de pompoen voor het halloweenmasker atelier
(met het vruchtvlees van de pompen wordt de soep voor het middageten toebereid)
- 10:30 Groep 1: Werken op de hoeve of op het veld
Groep 2: Voorbereiding van het middageten (pompoen soep)
- 12:00 Middageten
- 13:00 Groep 1: Keukendienst
Groep 2: Arbeit Werken op de hoeve of op het veld
- 14:00 Atelier - Halloweenmasker
- 15:00 Speel en quiz rond de pompoen
- 16:00 Evaluatie van het quiz en van de dag
- 16:30 Einde

Alternatief atelier: pompoen confituur maken

Thema 5: Melk en kaas

in voorbereiding



Doelstelling

De deelnemers maken kennis van alle stappen van de melk, vanaf de koe tot de kaas.

Programma

- 09:00 Aankomst en ontbijt
- 09:30 Bezichtiging van de hoeve - algemene inlichtingen
- 10:00 Video over de produktie van melk en kaas
- 10:30 Groep 1: Produktie van zachte kaas
Groep 2: Voorbereiding van het middageten
- 12:00 Middageten
- 13:00 Groep 1: Keukendienst
Groep 2: Produktie van zachte kaas
- 14:30 Speel en quiz rond de melk
- 16:00 Evaluatie van het quiz en van de dag
- 16:30 Einde

Bei einem mehrtägigen Aufenthalt wird eventuell ein Milch-Bauernhof und das Melken der Kühe besichtigt.

Thema 6: Fruit



Doelstelling

De deelnemers maken kennis van verschillende vruchtsoorten, vanaf de teelt tot het fruitsap.

Programma

- 09:00 Aankomst en ontbijt
- 09:30 Bezichtiging van de boomgaard - algemene inlichtingen
- 10:00 Voobereiding van de kool voor het zuurkool atelier
- 10:30 Groep 1: Voorbereiding van het fruit voor het sap atelier
Groep 2: Voorbereiding van het middageten (kompot en aardappelkoekjes)
- 12:00 Middageten
- 13:00 Groep 1: Atelier - Fruitsap maken
Groep 2: Werken op de hoeve of op het veld
- 14:00 Groep 1: Keukendienst
Groep 2: Atelier - Fruitsap maken
- 15:00 Speel en quiz rond het fruit
- 16:00 Evaluatie van het quiz en van de dag
- 16:30 Einde