

Schule

Skorpeskole

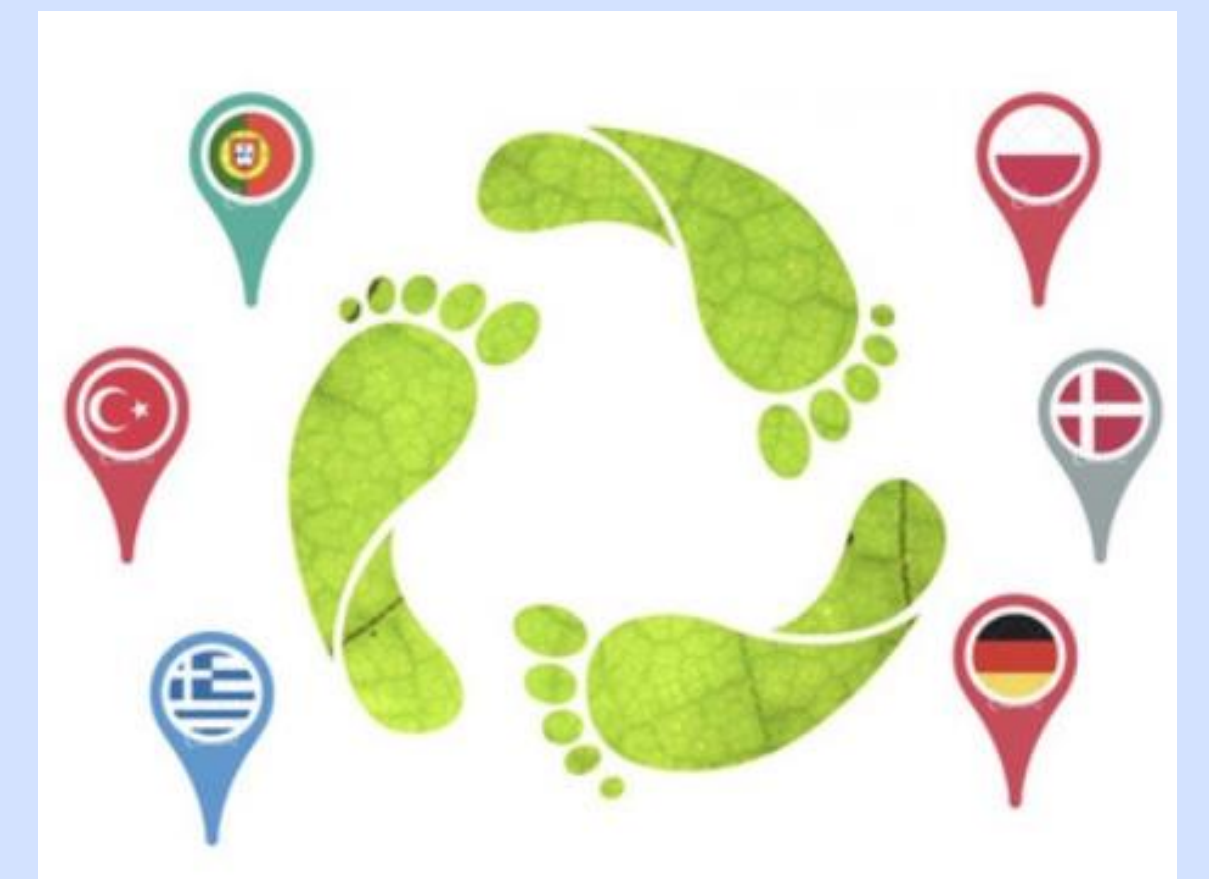
n



Bent Willemoes



(c)siems.dk



UMweltfreundliches Europa, die Zukunft beginnt jetzt

VERschwendung von Lebensmittel In Dänemark

In Dänemark wird leider viel zu viel essen im Privaten Haushalt rausgeschmissen...



Etwa 20 % der Lebensmittel, die wir im privaten Konsum kaufen, landen in der Mülltonne. Heute sind wir so weit, dass aus den Lebensmitteln Biogas gemacht werden kann, aber die Zahl ist trotzdem zu hoch.



Alles in allem beläuft sich die gesamte dänische Lebensmittelverschwendung auf ca. 715.000 Tonnen jährlich.

Diese beinhalten:

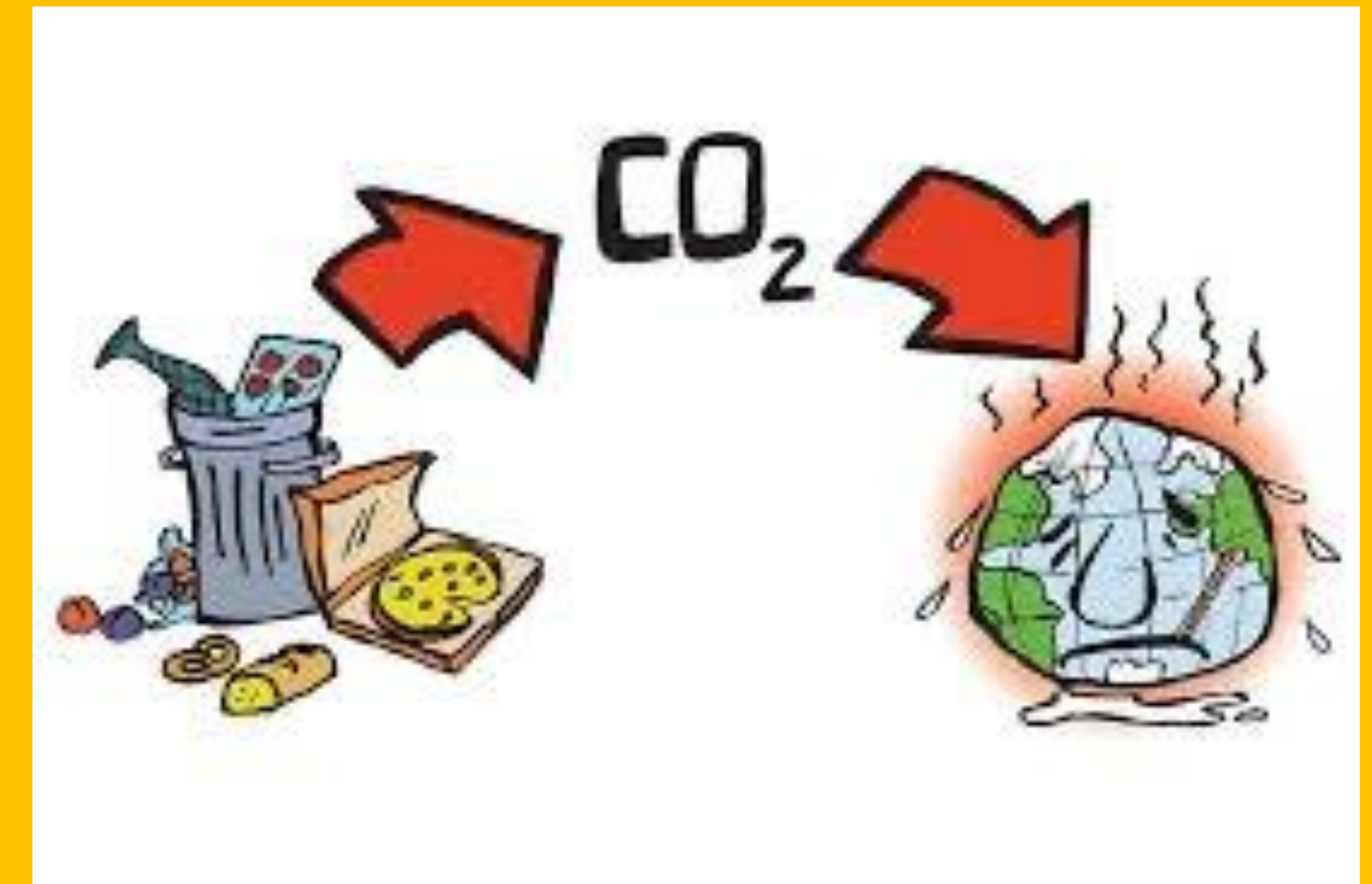
Obst & Gemüse 41%

Fleisch & Fleischprodukte 24%

Brot & Kuchen 20%

Getrocknete Lebensmittel (z. B. Mehl, Grütze, Nudeln und Tee) 10 %

Milchprodukte 5%...



Aber wenn ein “**Ablaufdatum** “ draufsteht bedeutet es, was es sagt. Wenn das Datum der letzten Verwendung überschritten ist, gehört es direkt in den Kücheneimer für Speisereste, denn es kann Gesundheitsschädlich sein.



Hoffentlich werden wir alle besser darin die Lebensmittelverschwendung zu begrenzen, und mit unseren Rezepten und diesem Projekt werden wir bestimmt zu einer Verbesserung beitragen 😊



Kaffeesatz



A close-up photograph of two hands, one on the left and one on the right, holding a large amount of dark, rich, crumbly compost soil. The soil is piled up in the center, and the hands are positioned around it, with fingers slightly curled. The soil has a moist, dark brown to black color with some visible organic matter and small roots. The lighting is bright, highlighting the texture of the soil and the skin of the hands.

Kompost

Bodyscrub





Von Kartoffelschalen zu Kartoffelchips

Der Vorgang

- *Spüle die Kartoffelschalen*
- *Lege die Schalen auf ein Backblech*
- *Speiseöl und Salz zu die Schalen*
- *Backe die Schalen*







Wiederverwertung von Gemüse

NANNA S, MAJSE, IDA

Gedanke

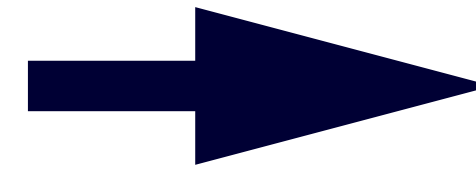
Wir finden es schade, dass viele Menschen einen Teil ihrer Lebensmittel verschwenden, indem sie ihre Pflanzenabfälle wegwerfen, obwohl man viel davon recyceln kann.



Vieles kann wiederverwertet werden.

- Man kann Erdbeersamen in der Sonne trocknen und sie pflanzen, damit neue Erdbeeren wachsen können.
- Man kann die Spitzen von Karotten abschneiden und sie verpflanzen.
- Man kann Tomaten durchschneiden und pflanzen.





Wiederverwertung von Karotten

Das tut man so: Du schneidest die Karotte oben ab und legst sie in einen Teller mit Wasser, damit die Karotte neue Wurzeln bilden kann. Wenn sie beginnt, Wurzeln zu schlagen, pflanzt man sie in Erde. Es ist am besten, sie draußen zu pflanzen, aber sie können auch drinnen gepflanzt werden.

Man kan auch Salat, Basilikum, Zwiebeln und viel mehr wiederverwerten

Zwiebelschalen



Zwiebeltee




Knochenme

hl

Receipt



Knochenmehldünger ist genau das, was es sagt. Es ist ein Pulver, das aus gemahlene[n] Tierknochen gemacht ist, es kann Knochen aus jeder Tieres sein. In dieser Präsentation zeigen wir, wie man macht Knochenmehl.



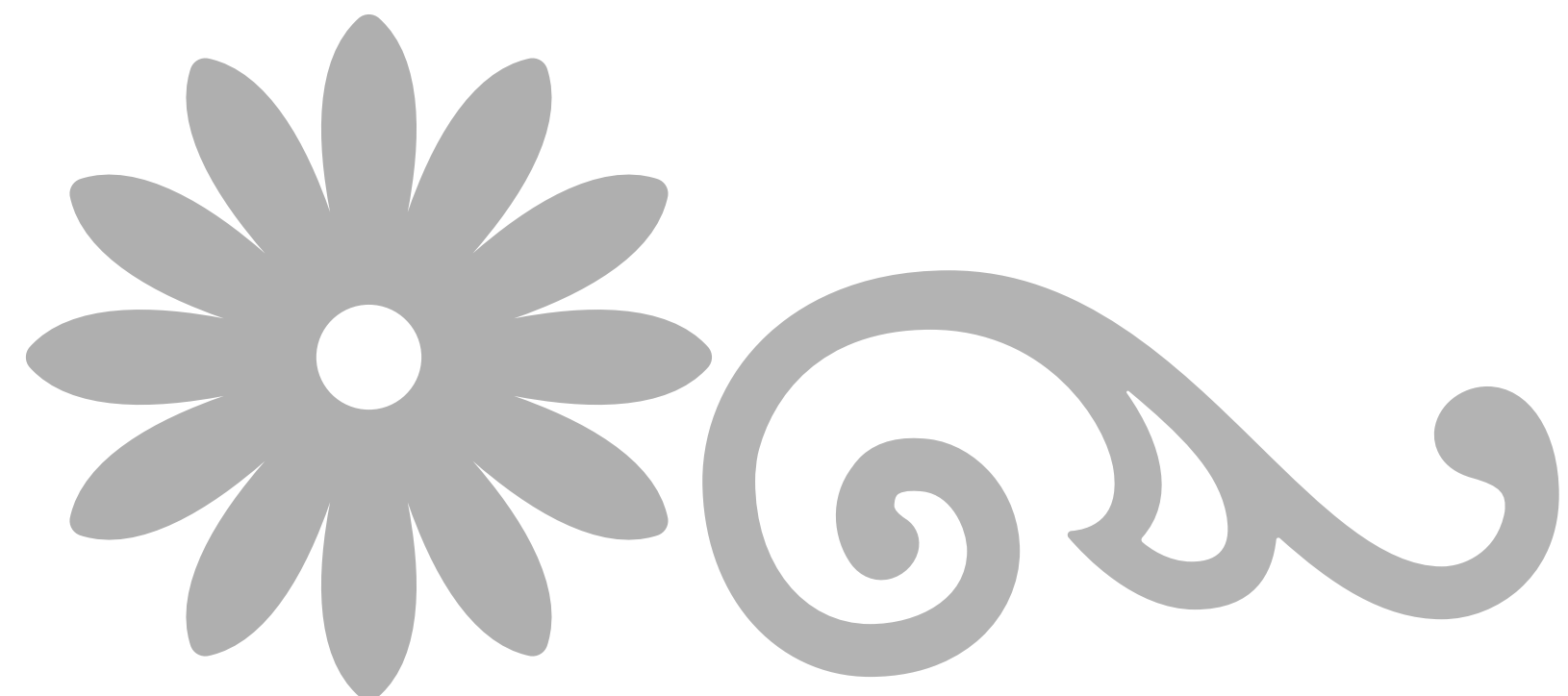
Wie funktioniert Knochenmehl?

Wenn es nicht richtig in den Boden gemischt wird, kann es Tiere anziehen.
Bewahren sie den Knochenmehl an einem sicheren Ort auf.

Knochenmehl enthält nicht alle Vitamine, die die Pflanzen brauchen. Stellen Sie also sicher, dass Sie die anderen Nährstoffe erhalten, die Ihr Boden benötigt.

Dieser Dünger wirkt langsam, man muss geduldig sein.

Knochenmehl ist nur in Böden mit einem pH-Wert unter 7 wirksam.



Knochen, die Sie verwenden können: Ein Präzisionswerkzeug was beim Fettabbau hilft

Putenknochen

Schleifer

Rinderknochen

Bodenprüfgeräte

Hühnerknochen

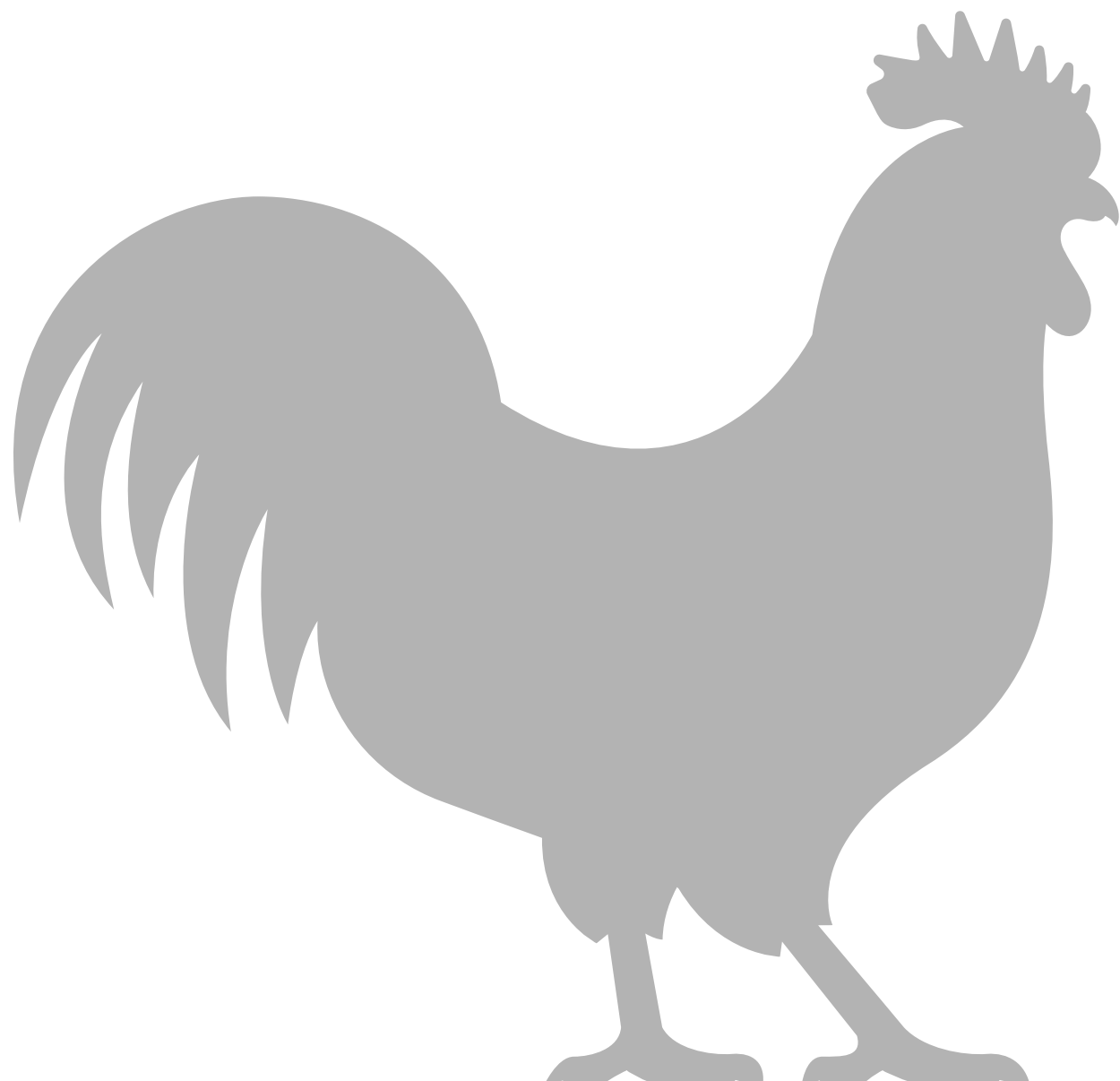
Dinge, die Sie brauchen

Schweineknochen

Haufenweise Knochen

Schnellkochtopf

Ein große Behälter



Wie man Knochenmehl macht.

Schritt 1

Sie müssen die Knochen reinigen, die Sie gesammelt haben, alles Fleisch und Fett muss weg sein



Schritt 2
Wenn sie sauber sind, müssen Sie sie bei 200 bis 230 Grad Celsius backen. Sie müssen sie backen, bis sie trocken und zerbrechlich sind.



Schritt 3

Wenn die Knochen abgekühlt sind, legen Sie die Knochen in einen harten Sack. Verwenden Sie dann ein Rollholz oder etwas anderes, um sie zu zerschlagen und daraus ein feines Pulver zu machen.

Schritt 4

Nehmen Sie nun die Knochenteile und werfen Sie es in einen Mixer. Mischen Sie, bis es staubig ist.

Und dann ist das Knochenmehl fertig und kann im Garten gestreut werden.



DANKE FÜRS ZUHÖREN

AMALIE – TOBIAS – CARL - FRIDA