

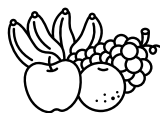


Eigener Saft aus eigenem Obst

Viele haben Obstbäume zu Hause, können ihr Obst aber nicht komplett verarbeiten oder es fehlt ihnen die Zeit. Wir möchten Ihnen die Möglichkeit geben, mit Ihren Schülern an Ihrer Schule selber Saft herzustellen.



Sammeln Sie dafür mit Ihren Schülern Äpfel und Birnen in guter, sauberer und unbehandelter Qualität. Anschließend kommen wir mit unserer Mobilen Mosterei zu Ihnen und verarbeiten zusammen mit den Schülern das Obst zu Saft.



Bitte planen Sie für diesen Prozess ein paar zusammenhängende Stunden ein. In diesen wird der Saft pasteurisiert und in 3, 5 oder 10 Liter „Bag in Box“ mit Zapfhahn gefüllt. So ist er dann 1 Jahr ungeöffnet und 3 Monate geöffnet haltbar. Da er pasteurisiert und unter Vakuum verpackt ist, muss er auch nicht gekühlt werden.

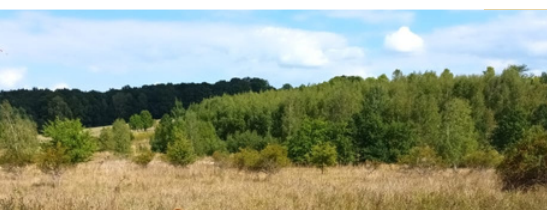


Ob der Saft dann unter den Kindern aufgeteilt wird oder an der Schule im Speiseraum oder Klassenzimmer als Erfrischung bereitgestellt wird, obliegt der Schule. Ebenfalls, welche Verpackungsgröße gewählt wird.

Saft ist eine gesunde alternative und kann pur oder als Schorle getrunken werden. Oder man verarbeitet ihn weiter als Gelee.

Da der Saft aus reifen Äpfeln schon süß genug ist, müssen weder Zucker noch andere Zusätze verwendet werden. Das macht ihn noch gesünder.

Wenn Sie Lust auf dieses oder andere Projekte zum Thema „Naturnah Leben - zurück zur Natur“ haben, melden Sie sich gern bei uns.



Landwirtschaftsbetrieb Keilig • Wehrsteig 16, 09355 Gersdorf
Tel.: 0176 47655932 • info@landwirtschaftsbetrieb-keilig.de •
www.landwirtschaftsbetrieb-keilig.de