DET LILLE ØKORI -CASE

Op til bæredygtighedsdagen vil elever og undervisere besøge det lille Økori. Her vil de få en rundvisning og se, hvad der produceres.

Eleverne vil få viden om, hvordan østershatte dyrkes, da det er hovedingrediensen på Økoriets salgsliste, og den dyrkes året rundt.

Det lille Økori stiller ligeledes et svampekit til rådighed, så eleverne kan følge svampenes udvikling på egen skole.

Case:

Det lille Økori påtænker at købe en salgsvogn for at fremme salget af bæredygtigt grønt og for at lave små streetfood retter, der kan inspirere kommende kunder.

I den forbindelse skal eleverne udvikle 5-10 opskrifter på småretter eller tilbehør.

På Bæredygtighedsdagen skal retterne fremstilles i køkkenet og eleverne skal fortælle om, hvilke tanker de har gjort sig om bæredygtighed i fremtidens mad på baggrund af det de har lært og udviklet.