

Schmatzi - SeminarbäuerInnen

Essen mit allen Sinnen genießen - Spielend lernen über Ernährung und Landwirtschaft
Klaus die Laus und Rosalia der Marienkäfer laden ein zu einem Abenteuer der Sinne!

Die vielfältigen Schmatzi-Materialien beinhalten zahlreiche Informationen zu den Themen Essen und Trinken, Vielfalt und Herkunft heimischer Lebensmittel.

Nähere Infos auf unserer Homepage www.schmatzi.at.

Schmatzi in Bildungsstätten

Schmatzi unterstützt die Ernährungserziehung im Kindergarten und in der Volksschule durch methodisch-didaktische Lehr-, Lern- sowie Spielmaterialien. Bei einer Schmatzi-Schulung werden die PädagogInnen der teilnehmenden Bildungsstätten zu den Materialien eingeschult.

- **Schmatzi in der Volksschule:**

An zwei Schulungstagen werden die Schmatzi-Materialien zu 16 Kapiteln zu den verschiedensten Jahreszeiten vorgestellt.

Pro Schule kann die Materialkiste 1x erworben werden.

Material: Schmatzi-Kiste & Schmatzi-Mappe (inkl. 2 Einschulungen)

- **Schmatzi im Kindergarten:**

An drei Schulungstagen werden die Schmatzi-Materialien zu den verschiedensten 12 Kapiteln der Jahreszeit vorgestellt.

Pro Kindergarten kann die Materialkiste 1x erworben werden.

Bei Interesse sind Schulungen zu Erweiterungskapiteln möglich.

Material: Schmatzi-Kiste & Schmatzi-Mappe (inkl. 3 Einschulungen)

Schmatzi - Sinnesreise für Volksschulklassen

Die SchülerInnen begeben sich im Klassenraum mit allen Sinnen auf die Reise durch die Welt der heimischen Lebensmittel und des Schmatzi-Spieleangebots.

min. 15 Kinder / max. 25 Kinder

Schmatzi-Jahreszeitenkalender

Unser „Kalender“ beinhaltet Informationen und Spielangebote zu Lebensmitteln der Region und Jahreszeit, zahlreiche Rezepte und vieles mehr für die Ernährungsbildung zu Hause.

Schmatzi-CD - lustige Lieder zum Mitsingen

Die von Kindern aufgenommene CD enthält verschiedenste Lieder zu regionalen Produkten und führt somit durch die bunte Welt der heimischen Lebensmittel.

Schmatzi - schlau genießen

Das Schmatzi-Buch führt durch die Welt des bewussten Einkaufs, der Verwertung und einfachen Zubereitungen von Speisen, gewährt Einblick in eine wertvolle Kinderernährung und unterstützt Eltern von Frühstücks-, Obst- und Gemüseverweigerern mit hilfreichen Tipps.

Informationen

Projekt Schmatzi - SeminarbäuerInnen

Johanna Kargl, BSc

Brixner Straße 1

6020 Innsbruck

T +43 5 92 92-1107

E erlebnis.lw@lk-tirol.at

I www.schmatzi.at