

THEMA DES WETTBEWERBS 2016: Lavendel KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

PROJEKTTITEL:

Lavendel erobert die süße Küche Backmischung für Cookies

EINGEREICHT VON

Julia Mayr

Telefon: +43 650 46 90 736

www.nutri.co.at

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Mit der Kreation dieser Backmischung verfolgt NUTRICO das Ziel, Kräuter, hier im Speziellen Lavendel, auch in der süßen Küche zu implementieren. Durch diese leckere Backmischung, die sich hervorragend zum Verschenken eignet, soll diese Idee zum einen verbreitet werden und zum anderen anregen, auch andere süße Gerichte mit Lavendel zu verfeinern. Aufgrund der schnellen und einfachen Zubereitung ist dieses Rezept nicht nur für erfahrene MehlspeisenköchInnen, sondern auch für kleine und große BackanfängerInnen bestens geeignet. Schon bei der Zubereitung lässt einem der einzigartige Duft der Lavendelblüten das Wasser im Mund zusammenlaufen – mhhhh! Als weiterer toller Nebeneffekt duftet nach dem Backen die gesamte Wohnung nach Lavendel – und man/frau is(s)t LAVENDEL!

MEDIENUNTERLAGEN

NUTRICO hat bei der Zusammenstellung der Backmischung ein besonderes Augenmerk auf den Aspekt der Nachhaltigkeit gelegt. Die verwendeten Produkte stammen soweit als möglich aus biologischer Landwirtschaft, bevorzugt aus Österreich. Darüber hinaus wird das Ziel – ganz im Sinne von Naschen ohne Reue – verfolgt, Rezepte für Alternativen zu herkömmlichen Naschereien zu kreieren. Aus diesem Grund werden für die Backmischung Dinkel- bzw. Dinkelvollkornmehl, Vollkornhaferflocken, Birkenzucker sowie Mandeln anstelle von kalorienreicheren Zutaten verwendet. Da Lavendel bekanntlich auch die Konzentration fördert, eignen sich die Cookies auch hervorragend als Naschalternative, sowohl in der Schule als auch im stressigen Büroalltag, um leistungsfähig zu arbeiten. Ein kleiner Lavendel Cookie mit einer Tasse Lavendeltee am Abend genossen, sorgt für schöne Träume und einen erholsamen Schlaf.

NUTRICO ist es ein Anliegen, mit dieser Backmischung unterschiedlichste Personen quer durch alle Altersklassen für das Experimentieren mit Lavendel zu begeistern. Dies gelingt, indem die Backmischung, sowie auch die Cookies in der Zubereitung besonders einfach sind. Die einzelnen Arbeitsschritte können zudem auf mehrere Personen aufgeteilt werden, wodurch die Zubereitung der Backmischung auch für Gruppen mit Menschen, die unterschiedliche Fähigkeiten mitbringen, optimal geeignet ist (Kindergarten, Schulen, Einrichtung für Menschen mit Behinderung, Tagesstruktur, Alten- und Pflegeheime...). Als feiner Nebeneffekt hebt der Duft der Lavendelblüten nicht nur die Stimmung, sondern fördert das allgemeine Wohlbefinden!

BILDER



ANHANG / LINKS

www.nutri.co.at