



Apfelsaft

Materialien

- ungeschälte Äpfel (vier 10 l Eimer Äpfel für ca. 25 Kinder)
- Messer, Apfelgehäuseentferner
- Brettchen
- Eimer (für Abfall z. B. Apfelkerne und faule Stellen)
- Schalen (für zu verwendende Äpfel)
- Auffangwanne (für die geheckselten Äpfel)
- kleinen sauberen Eimer (für den Saft)
- Messbecher (zum Abfüllen des Saftes)
- kleine Gläschen oder Becher

Durchführung:

1 Äpfel vorbereiten

- Äpfel (Fallobst) waschen,
- Die Kerngehäuse entfernen und schlechte Stellen ausschneiden.
- Äpfel in vier gleichgroße Stücke schneiden. Kleinere Äpfel nur halbieren.
- Es ist darauf zu achten, dass die Stücke nicht zu klein geschnitten werden!

2 Äpfel häckseln

- Die Apfelstücke werden nach und nach von oben in den Häcksler geworfen. Es sollten nicht zu viele Äpfel in den Häcksler geworfen werden!
- Auffangwanne unter den Häcksler und es kann losgehen,
- Vorsicht, nicht hineinfassen! Jetzt wird der Häcksler mit dem Handrad bedient.

3 Apfelsaft pressen

- Das Mus der zerkleinerten Äpfel wird vorsichtig in die Presse gekippt.
- Achtung beim Abkippen der Äpfel, das Obst muss im Tuch landen, dabei ist darauf zu achten, dass das Tuch festgehalten wird.
- Die Presse muss zu mindestens 2/3 mit Apfelmus aufgefüllt werden. Den kleinen sauberen Eimer unterstellen und drehen. Die Holzklötze werden, wie in der Anleitung abgebildet, in die Presse gelegt
- Die Presse wird mit Hilfe der Metallstangen langsam zu gedreht. Der Eimer fängt den Saft auf.

Auswertung:

1. Beschreibe, wie der Apfelsaft aussieht!
2. Rieche daran und verkoste ihn! Wie schmeckt der Saft?
3. Vergleiche deinen Saft mit einem Apfelsaftgetränk! Was sind die Unterschiede?
4. Versuche herauszufinden, wie viel Fruchtanteile Saft, Fruchtsaftgetränk und ein Fruchtsaftnektar haben darf!
5. Wie viel Zucker ist auf den Verpackungen angegeben!