

# ARBEITSBLATT „SCHORLE MIXEN“

Seite 1/2

Den Zuckergehalt in Säften könnt ihr verringern, indem ihr mit Leitungswasser oder Mineralwasser verdünnt.

- ❖ Kostet zunächst den unverdünnten 100-prozentigen Fruchtsaft und beschreibt den Geschmack.
- ❖ Probiert dann das 2. und 3. Mischungsverhältnis und bewertet, wie es euch schmeckt.



	Bewertung des Geschmacks > zu süß > gerade richtig > zu wenig süß	Eignung als Durstlöscher? > ja > nein
100-prozentiger unverdünnter Saft		
Mischungsverhältnis 50 ml Saft : 50 ml Wasser		
Mischungsverhältnis 25 ml Saft : 75 ml Wasser		

❖ Welche Variante ist eurer Meinung nach als Durstlöscher besonders gut geeignet? Begründet!

.....

.....

# ARBEITSBLATT „SCHORLE MIXEN“

Seite 2/2

## Zusatzaufgabe:

- ...❖ Berechnet den Zuckergehalt der beiden Mischungsverhältnisse, bezogen auf jeweils 100 ml. Den Zuckergehalt des unverdünnten Saftes könnt ihr wieder direkt der Nährwerttabelle entnehmen.
- ...❖ Vergibt dann wieder die Ampelfarben für den Zuckergehalt!



	Zuckergehalt in 100 ml	Ampelcheck <span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> <span style="color: green;">●</span>
100-prozentiger unverdünnter Saft		
Mischungsverhältnis 50 ml Saft : 50 ml Wasser		
Mischungsverhältnis 25 ml Saft : 75 ml Wasser		

- ...❖ Vergleicht eure Ergebnisse! Wie verändert sich der Ampelcheck?

.....

.....

.....

.....