

Apfelprojekt

Apfelsaft pressen mit der mobilen Kelterei

Herbstliches Ernährungsprojekt für Sek 1

Schubiz Aktuell

- In unserem Apfelprojekt haben wir ein erlebnis- und handlungsorientiertes Konzept entworfen, das den Apfel(-saft) in seiner Gesamtheit betrachtet.
- Sämtliche Herstellungsschritte führen die SuS beim Aktivkeltern selbst durch. Auf der Streuobstwiese werden die Äpfel gemeinsam gesammelt, gewaschen, anschließend geschnitten, gehäckselt und zu Apfelsaft gepresst.
- Durch Muskelkraft und Teamarbeit entsteht ein klimafreundlicher Apfelsaft, der gemeinsam verköstigt wird.
- Das Projekt knüpft an das Inhaltsfeld „Bauplan und Lebenszyklus von Blütenpflanzen“ (unter anderem Aufbau der Apfelfrucht, Fruchttyp, Erkennungsmerkmale eines Apfelbaumes, heimische Saison von Äpfeln) und an das Basiskonzept „System“ hinsichtlich gesunder Ernährung an.



Apfelsaft pressen

Foto: Kapaun



Apfelsaft pressen mit der Spindelpresse

Foto: Kapaun

Wir kommen auch zu Ihnen!

Termine: Mitte September bis Oktober

Dauer: 3 bis 4 Schulstunden

Kostenfrei für Schulen des Landkreises

Bei Durchführung vor Ort benötigen Sie ausreichend

Äpfel (5 - 8 pro Person), Abfüllgefäße (z. B. Gläser,

Kannen) und einen Wasseranschluss mit Schlauch.

Bitte Outdoor-Kleidung anziehen!

Informationen und Anmeldung im Schulbiologiezentrum

Am Freibad 19, 35216 Biedenkopf

Telefon: 06461 951850 oder 01707776584

Web: <https://schubiz.marburg-biedenkopf.de>

Mail: sbb@schubiz.marburg-biedenkopf.de