

Jg. 7, Wp Hw, 22.-26.6.20, Fruchtsäfte, Lsg.

Säfte testen:

Je größer der Anteil an reiner Frucht im Getränk ist, desto fruchtiger, aber auch sämiger schmeckt er.

Je mehr Wasser zugesetzt wird, desto dünner wird das Getränk, aber vielleicht auch erfrischender.

Gesund sind Fruchtsaftschorlen mit echtem Fruchtsaft und zu über 50 % mit Wasser verdünnt, denn so ist der Anteil an Fruchtzucker nicht so hoch.

*Zusatzaufgabe:*



<https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/2111821340383471/Holunderblueten-Fruchtsaft.html>