

Kurse am 9. Juni und 16. Juni 2021: Mittwochs-GT-Angebot Baltic-Schule Upcycling/ Kreatives Gestalten | Klassenstufen 7/8 und 9/10 | Rostock

Liebe Schülerinnen und Schüler,

hier kommen die Aufgaben für den 9. und 16. Juni 2021. Diesmal geht es um das Sparen von Wasser bzw. des Wasserschleppens!

Zudem lade ich euch am **Mittwoch, 9. und 16.6. wie immer zur gemeinsamen Videokonferenz** in Skype ein, dort gehen wir die Anleitungen durch, können sie gemeinsam ausprobieren und uns austauschen:

Um an der **Videokonferenz** teilzunehmen, braucht ihr eine Internetverbindung (am besten euer WLAN zu Hause, Nutzung bitte in jedem Fall mit euren Eltern absprechen) und klickt einfach ab Unterrichtsbeginn montags via PC, Laptop, Pad bzw. Handy auf den bekannten Link:

7./8. Klasse: 7.45 Uhr bis 10.15 Uhr: <https://join.skype.com/nqMSFhhsb7Dx>

9./10. Klasse: 10.25 Uhr bis 12.55 Uhr <https://join.skype.com/IJWXCyClK0eQ>

(Es ist kein Skypekonto erforderlich). Dann könnt ihr dort eure Kamera und euer Mikrofon einschalten.

Vergesst nicht eure tollen Kreationen per Foto festzuhalten und mir zu schicken: per E-Mail an post@claudia-schulz-umweltbildung.de oder per Whats-App oder anderem Messenger-Dienst an Tel. 0163-35 90 574 – bitte immer mit Angabe eures Namens, eurer Klasse und Schule!

Ihr habt Fragen oder kommt nicht ins Internet oder in die Videokonferenz? Dann meldet euch einfach bei mir.

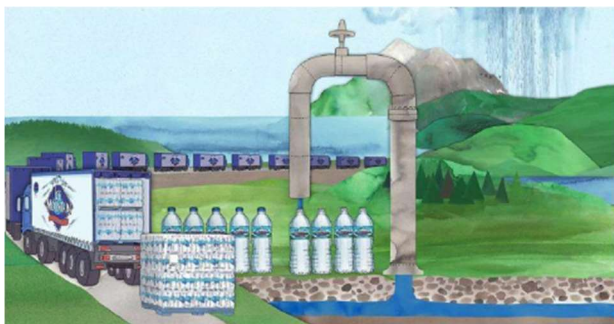
Viel Spaß beim Ausprobieren und dann euch schöne Ferien!

Eure Claudia Schulz

Getränkekonsum

„Wer Leitungswasser trinkt, hilft beim Klimaschutz und tut der Umwelt etwas Gutes“, sagte unlängst unsere Bundesumweltschutzministerin Svenja Schulze. Stimmt das?

Fakt ist, dass Mineralwasser oft lange Transportwege hinter sich hat. Die schweren Flaschen werden oft mit dem LKW weite Strecken transportiert. Dabei wird viel CO₂ ausgestoßen, dass für unser Klima schädlich ist.



Oft wird das Wasser aus ganz bestimmten, sehr mineralhaltigen Quellen entnommen. Wenn aber an einer Stelle zu viel Wasser entnommen wird, kann das Wasser dort knapp werden. Ein Beispiel ist das französische Dorf „Vittel“, aus dem das gleichnamige Wasser kommt. Der größte Lebensmittelkonzern der Welt pumpt in Vittel jährlich eine Milliarde Liter Wasser ab. Die Anwohner protestieren und befürchten, dass sie bald auf dem Trockenen sitzen. Der

Grundwasserspiegel sinkt jährlich um etwa 30 Zentimeter. Die Ortschaft trocknet zunehmend aus. Trotzdem wird das Wasser millionenfach vor allem nach Deutschland verkauft.

Ähnliche Problematiken gibt es überall auf der Welt. Vor allem Coca-Cola ist immer wieder in den Schlagzeilen. Coca-Cola wird weltweit gerne getrunken. Zur Herstellung von einem Liter Cola werden aber ungefähr zwei Liter Wasser verbraucht. Einer für das eigentliche Getränk und einer für die Kühlung und Säuberung der Maschinen. Coca-Cola bemüht sich zwar, den Wasserverbrauch zu senken. Aber eigentlich ist es doch Quatsch, Wasser zu kaufen und über weite Strecken zu transportieren, wenn es doch eigentlich fast kostenlos aus unserem Wasserhahn kommt.

Die Qualität des Leitungswassers in Deutschland wird streng überwacht. Es hat zum Teil eine höhere Qualität als das gekaufte Mineralwasser. Wenn man es gerne mit Kohlensäure versetzt trinkt, helfen Aufsprudler, die man günstig kaufen kann. Und wer gerne mehr Geschmack hat, kann Sirup oder Brausepulver kaufen.

Insofern: Es stimmt! Wer Leitungswasser trinkt, hilft beim Klimaschutz und tut der Umwelt etwas Gutes!

Tipp: Auch in Duschgel oder Putzmitteln steckt vor allem Wasser. Auch hier gibt es umweltfreundliche Alternativen: Duschgel einfach aus Kernseife selber machen oder festes Duschgel benutzen. Auch Putzmitteln kann man leicht aus Zitronensäure und Natron selber machen. Oder fertige, umweltfreundliche Drops kaufen, die man einfach in etwas Leitungswasser auflöst.

9. Juni: Brause selber herstellen

Brausepulver selber herstellen ist sehr einfach. Die meisten Zutaten hat man zuhause oder bekommt sie in großen Supermärkten oder im Drogeriemarkt.

Für die Brausepulvermischung vermischt du einfach 2 Esslöffel Natron, 2 Esslöffel Zitronensäure und ungefähr 6 Esslöffel Puderzucker, je nachdem, wie süß die Brause werden soll.



Natron und Zitronensäure bekommst du in großen Supermärkten oder in Drogeriemärkten. Bei der Zitronensäure sollte E 330 drauf stehen, E bedeutet lebensmitteltauglich.

Jetzt fügst du noch einen Geschmack hinzu, z.B. Wackelpuddingpulver (das gibt es in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen) oder einfach getrocknete Zitronen- oder Orangenschalen (gibt es bei Backzubehör). Du brauchst ca. 2 Teelöffel davon.

Alles in das Schraubglas füllen und jetzt gut schütteln, damit sich alle Zutaten vermischen. Das Brausepulver kannst du entweder so naschen oder einen Esslöffel davon in einem Glas Wasser auflösen und als Getränk genießen.

Bild und Rezept: www.kidsweb.de

Was steckt dahinter? Gibt man Wasser in das Brausepulver, beginnt eine chemische Reaktion. Die Zitronensäure reagiert mit dem Natron. Dadurch entsteht Kohlendioxid - das Wasser fängt an zu blubbern und auf der Zunge prickelt es.

16.6.: Sirup selber herstellen

Sirup herzustellen ist etwas aufwändiger. Sirup ist ein dick flüssiger Fruchtsaft, der durch den hinzugefügten Zuckersatz haltbar gemacht wird. Für eine leckere Limonade brauchst du später nur ein klein bisschen Sirup und Wasser.

Für einen halben Liter selbstgemachten Sirup brauchst du folgende Zutaten:

- 500 g Früchte
- 500 g Wasser
- 250 g Zucker
- Saft von einer Zitrone
- Saft von einer Orange (statt der Orange kannst du auch zwei Zitronen nehmen)

Außerdem brauchst du:

- Kochtopf
- Mixer/Pürierstab
- Sieb oder Baumwolltuch
- Trichter
- Flasche zum Abfüllen
- Messer, Löffel



Und so gehst du vor:

- Wasche die Früchte und entkerne sie gegebenenfalls
- Schneide die Früchte in kleine Stücke.
- Püriere das Obst in einem Mixer bzw. mit dem Pürierstab.
- Koche das Wasser mit dem Zucker unter Rühren in einem Kochtopf auf. Dabei löst sich der Zucker komplett auf. ☑
- Gib das Püree in das Zuckerwasser dazu.
- Füge zum Schluss auch den Zitronen- und Orangensaft hinzu.
- Lasse den Sirup abkühlen.
- Koche in der Zwischenzeit die Glasflaschen aus, um Keime aus ihnen zu entfernen.
- Streife die Masse durch ein Sieb oder ein sauberes Baumwolltuch.
- Fülle den Sirup mithilfe eines Trichters in deine Flasche.

Rezept : www.utopia.de

Holunderblütensirup herstellen

Selbst gemachter Holunderblütensirup schmeckt in erfrischenden Drinks oder köstlichen Desserts. Mit Holunderblüten, Zitronensaft, Wasser und Zucker ist er einfach herzustellen und hält sich abgefüllt in einer Flasche knapp ein halbes Jahr.



Du brauchst:

- 12 Holunderblüten-Dolden
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 kg Zucker

Außerdem brauchst du:

- Kochtopf
- Mixer
- Sieb und Baumwolltuch
- Trichter
- Flaschen zum Abfüllen
- Messer, Löffel, Backpinsel

Tipp: Pflücke die Holunderblüten nur von Sträuchern weit weg von viel befahrenen Straßen. Damit Holunderblütensirup nicht bitter wird, solltest du nur wirklich reife Holunderblüten verwenden. Reife Blüten sind cremefarben bis schneeweiß und verströmen einen süßlichen, intensiven Duft. Da die groben Stiele der Dolden viele Bitterstoffe enthalten, schneide diese unbedingt ab und nutze sie nicht für den Sirup. Ebenfalls viele Bitterstoffe enthält die Schale von Zitronen.

So geht's:

1. Für den Sirup die Holunderblüten vorsichtig unter fließend kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen. Die Zitrone waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Liter Wasser in einem Topf mit Zitronenscheiben (am besten ohne die Schale) und Holunderblüten zum Sieden bringen, einmal aufwallen lassen, den Topf von Herd nehmen und die Mischung über Nacht zugedeckt stehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Holunderblüten-Mischung, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb, in einen Topf gießen und das Tuch ausdrücken. Den Zucker einrühren und das Ganze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und sirupartig einkochen lassen. Das kann etwa 1 Stunde dauern. Während des Einkochens einen Backpinsel in heißes Wasser tauchen und damit die Zuckerkristalle vom Topfrand wischen. Glasflaschen auskochen, um Keime aus ihnen zu entfernen. Den Sirup heiß mit Hilfe des Trichters in Flaschen füllen und verschließen.