

Lernumgebung 2 – Temperatur von Getränken Arbeitsblatt 2 Einstiegsmedien zu Messübung Apfelschorle



Bild: „Getränke“

Lisa und Max dürfen in den Sommerferien bei Lisas Onkel im Restaurant aushelfen. Im Restaurant werden auch Limonaden und Apfelschorlen serviert. Lisas Onkel möchte, dass diese Mischgetränke immer eine Serviertemperatur von 11°C haben. Deshalb sollen Lisa und Max die Herstellung einer Apfelschorle von 11°C üben. Sie nehmen dazu kalten Apfelsaft aus dem Kühlschrank und warmes Mineralwasser aus dem Lager.

Wie sollten Lisa und Max vorgehen?

Bildnachweis

Bild
Getränke

Urheber
J. Kranz für iMINT-Akademie, Berlin für SenBJW/ Siemens
Stiftung, [CC BY-SA 4.0 international](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)