

Der Gartenbauverein

Wir sind einer der ältesten Vereine in München und wurden bereits 1911 gegründet.

Der GBV hat zur Zeit rund 200 Mitglieder. Wir freuen uns immer auf neue Mitglieder

AKTUELLES

DER VEREIN

TERMINE

MITGLIED WERDEN

gbv-allach-untermenzing.de



Anmeldung zum Workshop:

Herbert Wachmann

Tel. +49 89 925 86 265

Pasteurisieren

erfunden, 1864, von dem französischen Chemiker Louis Pasteur

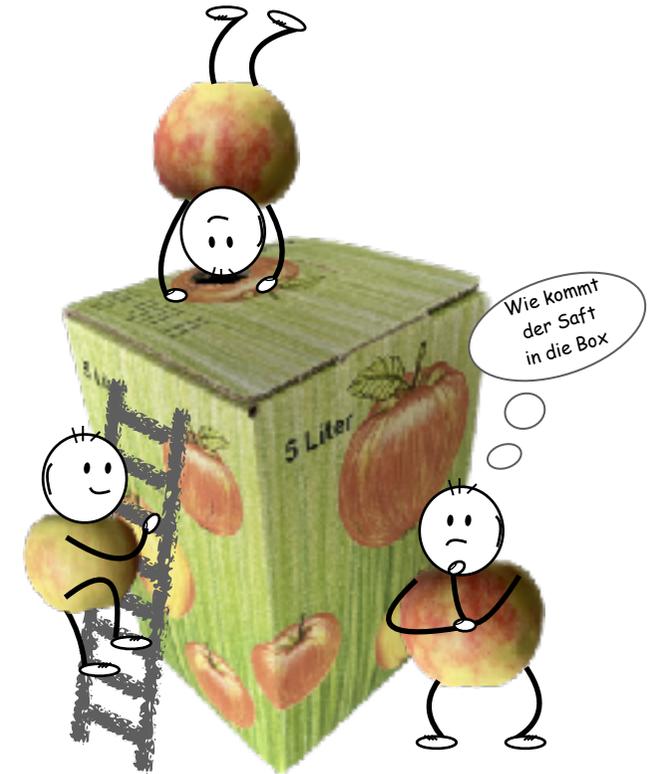
Die Pasteurisierung erfolgt, um eventuell vorhandene Bakterien, Hefen oder Schimmel abzutöten und die Haltbarkeit des Saftes zu verlängern.

Eine typische

Pasteurisierungstemperatur für Apfelsaft liegt bei etwa 80°C bis 85°C. Der Saft wird für eine bestimmte Zeit bei dieser Temperatur gehalten, um eine ausreichende Abtötung von Mikroorganismen zu gewährleisten, ohne den Saft zu überhitzen oder zu beschädigen.

Eine zu niedrige Temperatur kann zu einer unzureichenden Abtötung von Mikroorganismen führen, während eine zu hohe Temperatur den Geschmack, die Farbe und die Nährstoffe des Saftes beeinträchtigen kann.

Apfelsaftpressen



Wie kommt der Apfelsaft in die Box?

Ein Workshop des Gartenbauvereins
Allach-Untermenzing E.V.
für alle Vorschulkinder in unserem Stadtteil

hören - sehen - probieren

Die Kinder bringen ihre Äpfel selber mit, bevorzugt aus dem eigenen Garten.

Die Mitglieder des Gartenbauvereins zeigen und erklären an vier Arbeitsstationen die einzelnen Abläufe. Natürlich darf zwischendurch genascht werden.

Wir nehmen uns für jede Gruppe, genügend Zeit (ca. 45 Minuten) um spielerisch und unterhaltsam alles ausführlich zu zeigen und zu erklären. (maximal 10 Kinder / Gruppe)

Unser „Presskammerl“ befindet sich auf dem Gelände des Vereinsheim, München-Allach, Eversbuschstraße 161

Herstellung von Apfelsaft von der Apfelernte bis zur Abfüllung

Arbeitsblatt für die Kindergärten:

Die Herstellung von Apfelsaft umfasst mehrere Schritte, beginnend mit der Apfelernte bis zur Abfüllung des Saftes. Hier ist eine Übersicht über den Prozess:

1. Apfelernte: Die Ernte der Äpfel erfolgt in der Regel im Herbst, wenn die Äpfel reif sind. Die Äpfel werden von den Bäumen gepflückt oder von Maschinen geschüttelt und aufgefangen.
2. Sortierung und Reinigung: Die geernteten Äpfel werden sortiert, um beschädigte oder faule Äpfel auszusondern. Anschließend werden die Äpfel gewaschen, um Schmutz und Rückstände zu entfernen.
3. Zerkleinerung: Die gereinigten Äpfel werden zerkleinert, um das Fruchtfleisch von der Schale und den Kernen zu trennen. Dies erfolgt durch Mahlen der Äpfel.
4. Pressung: Das zerkleinerte Obst wird in einer Presse gepresst, um den Saft von den festen Bestandteilen zu trennen. Der gewonnene Saft wird durch mehrere Filter geleitet, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
5. Pasteurisierung: Der gewonnene Apfelsaft wird pasteurisiert, um eventuell vorhandene Bakterien, Hefen oder Schimmel abzutöten und die Haltbarkeit des Saftes zu verlängern. Die Pasteurisierung erfolgt durch Erhitzen des Saftes auf eine Temperatur von 78 - 90 Grad für eine kurze Zeit.
6. Abfüllung: Der pasteurisierte Apfelsaft wird in einen 3 oder 5 Liter Plastikbeutel abgefüllt.