

## **PHYSIK:**

Hallo liebe Klasse 7b,

ich hoffe, es geht euch allen gut.

Kurz vor den Ferien kommt hier noch eine kleine physikalische Aufgabe in 3 Teilen.

Es ist wirklich leicht!

Zunächst: Schaut euch folgendes Video zum Thema [„Anomalie des Wassers“](#) an.

Schreibt dann folgende Fragen / Aufgaben auf und beantwortet / bearbeitet sie sorgfältig:

### ***Teil 1***

- a) Wie heißt der Übergang von fest zu gasförmig?*
- b) Wie wirkt es sich auf die Temperatur des Schnees aus, wenn Wassermoleküle statt zu schmelzen direkt gasförmig werden?*
- c) Unter welcher Bedingung passiert es, dass Schnee länger liegenbleibt, obwohl das Thermometer Plusgrade zeigt?*

### ***Teil 2***

- a) Warum schwimmen Eisberge auf dem Wasser?*
- b) Wie viel % eines Eisbergs ragen aus dem Wasser heraus?*
- c) Ein Glas ist randvoll mit Wasser. Oben ragt ein Eiswürfel hervor.  
Läuft das Glas über, wenn der Eiswürfel schmilzt? Begründe deine Antwort.*

### ***Teil 3***

*Zeichne den Querschnitt eines tiefen Sees im Sommer und im Winter.*

*Trage die Temperaturen am Grund des Sees und an der Oberfläche ein.*

*Bedenke: Am Grund sind es immer 4 °C.*

*Warum ist das so?*

Schickt mir die Fotos eurer Lösungen bis Freitag, 3.4.2020 18.00 Uhr  
als Anhang an meine Email-Adresse [m.ehmer@hdg-schule.de](mailto:m.ehmer@hdg-schule.de).

Vielen Dank!

Viel Erfolg!

Bis ganz bald!

Beste Grüße  
eure M. Ehmer

## Arbeitslehre Hauswirtschaft:



### Apfel Kekse

#### Zutaten für 12 Kekse

350 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	weiche Butter
2	Eier
100 g	Zucker
2	Äpfel
Mandelstifte, Zimt-(Puder)-Zucker	

#### Küchengeräte/Utensilien

Mixer  
Küchenmesser  
Brett  
Backpapier  
Backblech, tief

#### Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Zucker und Eier ca. 8 min mit einem Mixer oder Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig rühren. Anschließend die Butter dazu geben und cremig rühren. Salz und Backpulver unter das Mehl mischen und löffelweise zugeben.
- Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen in Spalten schneiden. Dann kleine Stückchen schneiden und in den Teig geben. Vorsichtig unterheben und mit 2 Esslöffeln gleiche Portionen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben (portionieren).
- Mit Mandelstiften bestreuen (nach Belieben).
- Bei 180° C Ober- und Unterhitze ca. 25 min goldgelb backen.
- Kurz abkühlen lassen, mit Zimt- (Puder) - Zuckergemisch bestäuben.

Viel Spaß beim Backen!!! Lasst es euch schmecken 😊



**Hallo alle zusammen im  
„Home Office“**

AH: 7 b

Thema: Praxis

### **Arbeitsauftrag**

1) Plane schriftlich den Arbeitsablauf

Menge	Zutaten	Arbeitsschritte	Arbeitsgeräte	Backofen

2) Schätze die Kosten oder du hast einen  
Kassenzettel

**Nur wenn dir ein Einkauf möglich ist!**

Erstelle eine Abrechnung. Berücksichtige dabei  
die Personenanzahl deiner Familie.

Ich hoffe sehr, dass es euch gut geht.  
Passt auf euch auf und bleibt gesund.

Liebe Grüße  
Frau Genßler-Kottinger

**Englisch: ...nach wie vor gelten die ursprünglichen Aufgaben**

**Aufgaben die in der kommenden Woche abgegeben (gemailt) werden sollen...p.klein@hdg-schule.de (bis zum Mittwoch 01.04. )**

**E: Revision Unit 4**

p. 138/ 139 Textbausteine ins Heft schreiben (dazu jeweils übersetzen)  
+ no. 2

**Unit 5**

Reading p. 104/ 105 no.2-6

Gutes Gelingen! Viele Grüße, Peter Klein