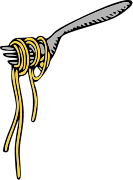
**Food-Design – Künstliche Spaghetti**

1. **Information**

Echter Genuss entfaltet sich nicht allein auf der Zunge. Auch die Nase und die Augen entscheiden mit, ob uns etwas schmeckt oder nicht. Die Lebensmittelindustrie beschäftigt bei der Neuentwicklung von Produkten sogenannte Food-Designer, die nichts dem Zufall überlassen. Was aber ist das Geheimnis eines perfekten Lebensmittels? Das perfekte Lebensmittel beinhaltet eine Kombination aus Geschmack, Handhabbarkeit im Verzehr und praktischen Vorteilen in der Produktion. Auch in der molekularen Küche versuchen die Köche ihre Produkte ansprechend zu gestalten. Die Entwickler stehen dabei vor der Herausforderung vollkommen Neues mit dem Vertrauten zu vereinen.

1. **Fragestellung**

Wie kann man mit Haushaltsmitteln selber künstliche Spaghetti designen?

1. **Versuch**

|  |  |
| --- | --- |
| **Experimentieraufgabe**  **Designt selber künstliche und konsumentenfreundliche Spaghetti aus Agar-Agar.**   * Entwickelt dafür ein eigenes Experiment und führt dieses nach der Planung durch. Die Tippkarten helfen euch dabei. * Die hergestellten Spaghetti dürfen abschließend probiert werden. | **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Uni\Doktorarbeit\Lehrerfortbildung\Pilotstudie II\AB\Bild1.png** |
| **Notizen für das Laborjournal**   * Füllt das Laborjournal aus. | **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Uni\Doktorarbeit\Lehrerfortbildung\Pilotstudie II\AB\Bild2.png** |
| **Tipps**   * Es dürfen dabei nur die gegebenen Labormaterialien und Chemikalien verwendet werden. * Weitere Hilfestellung erhaltet ihr von der Tippkarte. | **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Uni\Doktorarbeit\Lehrerfortbildung\Pilotstudie II\AB\Bild3.png** |

**Entsorgung und Aufräumen**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Uni\Schülertage\Themen\Chemie der Sinne\Neu\Bild5.png | * Alle Lösungen können im Waschbecken und Stoffreste im Abfalleimer entsorgt werden. |
| C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Uni\Schülertage\Themen\Chemie der Sinne\Neu\4.png | * Alle Laborgeräte bitte wieder gewaschen und sauber an die Station zurücklegen. |

**Food Design – Tippkarte**

|  |
| --- |
| Leider ist eine mögliche Lösungsvariante für die Produktgestaltung etwas durcheinandergeraten. Aber die einzelnen Karten geben euch sicherlich gute Hinweise für eure eigene Spaghettigestaltung. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Verwendet die Lebensmittelfarbe zum Einfärben eurer Spaghetti. |  | **D:\Lars\Uni\Regensburg Neu\SHK\Molekulare Küche\Bild13.png** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Bild2.png |  | Vergesst nicht die Zugabe von Zucker oder Salz. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **D:\Lars\Uni\Regensburg Neu\SHK\Molekulare Küche\Bild14.png** |  | **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Bild3.png** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Für den besseren Geschmack könnt ihr z.B. Aromen verwenden. |  | **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\Bild1.png** |