|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Titel** | Mehrschichtiger Cocktail | |
| **Thema** | Dichte von Lösungen | |
| **DEGINTU** | Schülerversuch ab Jahrgangsstufe 5 | |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\g893.png** | * Natriumchlorid * Dest. Wasser * Lebensmittelfarbe |  |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\g886.png** | * Digitale Waage * Spatel * Bechergläser * Messzylinder * Glasstäbe | * Trichter * Erlenmeyerkolben * Diverse Plastikspritzen * Magnetrührer mit Rührfisch * Reagenzgläser mit Ständer |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\path885.png** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Titel** | Food-Design - Künstliche Spaghetti | |
| **Thema** | Herstellung von Spaghetti aus Agar-Agar | |
| **DEGINTU** | Schülerversuch ab Jahrgangsstufe 5 | |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\g893.png** | * Argartine von RUF (1 Beutel auf 50 mL Wasser oder Apfelsaft) * Lebensmittelfarbe | * Kochsalz * Zucker * Eis zum Kühlen |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\g886.png** | * Lebensmittelechter Kunststoffschlauch * Bechergläser * Messzylinder * Glasstäbe | * Spatel * Eisbox * Heizplatte * 120 mL Blasenspritzen |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\path885.png** | **Abbildung zur Hilfe sind auf der Tippkarte!**   1. Ein Beutel Argartine auf 50 mL Wasser im Becherglas mischen. 2. Zugabe von Lebensmittelfarbe und Aromen. Zugabe von Salz oder Zucker möglich. 3. Gemisch bis zum Kochen erhitzen und dann mittels einer Plastikspritze in den Plastikschlauch füllen. 4. Im Eiswasser gelieren lassen. 5. Mittels einer Spritze mit Wasser die Spaghetti wieder aus dem Schlauch herausdrücken. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Titel** | Künstlicher Kaviar | |
| **Thema** | Herstellung von künstlichen Kaviar | |
| **DEGINTU** | Schülerversuch ab Jahrgangsstufe 5 | |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\g893.png** | * Calciumlactat * Alginat * Lebensmittelfarbe | * Kochsalz * Zucker * Speisöl |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\g886.png** | * Lebensmittelechter Kunststoffschlauch * Bechergläser * Messzylinder * Glasstäbe | * Spatel * Mixer mit Gefäß * Kleines Sieb * Diverse Plastikspritzen |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\path885.png** | **Anleitung ist auf dem Stationszettel.** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Titel** | Pimp my Apple | |
| **Thema** | Die Bräunung von aufgeschnittenen Fruchtstückchen vermeiden | |
| **DEGINTU** | Schülerversuch ab Jahrgangsstufe 5 | |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\g893.png** | * Zitronensäure * Kochsalz * Vitamin-C | * Essigessenz * Kaisernatron * Äpfel (alte Sorten) |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\g886.png** | * Petrischalen * Alu- oder Frischhaltefolie * Messer * Schneidebrett | * Eisbox * Wärmelampe * Bechergläser * Spatel |
| **C:\Users\LocalAdmin\Desktop\AB\path885.png** | **Weitere Hilfestellung durch die Tippkarten!**   1. Äpfel werden aufgeschnitten und in Petrischalen gelegt. 2. Die verschiedenen Haushaltstipps werden ausprobiert und bewertet. 3. Kontrollansatz dabei nicht vergessen. | |