

In diesem Heft

	Seite
Einführung	3
Spaß am Experimentieren	4
Essen: Genuss für die Sinne	5
Was passiert eigentlich beim „Kochen“?	8
Was macht uns richtig satt?	13
Projekt „Vom Korn zum Brot“	16
Geheimnisvolle Gase	17
Eine süße Versuchung	20
Warum müssen wir essen?	24
Materialliste	25

Kopiervorlagen

Deckblatt Forscherheft	27
1 ① Das wichtigste „Gerät“ ...	28
2 Streck mal die Zunge raus!	30
3 ③ Kochen im Reagenzglas	31
4 ④ Wir kochen Wasser	33
5 ⑤ Warum poppt Corn?	35
6 ⑥ Warum kocht Milch immer über?	37
7 ⑦ Wir braten ein Spiegelei	39
8 ⑧ Wundersame Verwandlungen	41
9 ⑨ In welchen Lebensmitteln ist Stärke?	43
10 ⑩ Spucke verdaut Stärke	45
11 Stärke aus der Knolle	47
12 ⑫ Findest du das Mehl?	48
13 ⑬ Vom Korn zum Mehl	50
14 ⑭ Mehl für Feinschmecker	52
15 Aus Mehl ein Brötchen zaubern	54
16 ⑯ Zauberpulver in der Küche	55
17 ⑰ Mini-Lebewesen mit viel Puste	57
18 Bannock – Essen wie ein Trapper	59
19 Eine Brause selber mischen	60
20 ⑳ Zuckersonne	61
21 Stelle eine gesättigte Lösung her	63
22 Wie viel Zucker steckt im Apfelsaft?	64
23 Ist „Cola light“ leicht?	65
24 ㉔ Eine leckere Verbrennung	66
25 ㉕ Oh je, was habe ich ins Nudelwasser getan? Zucker oder Salz?	68
26 Wie viel Energie steckt in unserem Essen?	70
Forscherdiplom	71