

## 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