

# Inhalt

Vorwort .....	5
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 1 .....	7
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 2 .....	8
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 3 .....	9
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 4 .....	10
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 5 .....	11
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 6 .....	12

## 1. Haarkosmetik – haarige Angelegenheiten?

1. Haare gleich Haare? .....	14
2. Welches Haarwaschmittel soll ich nehmen? .....	16
3. Oh je, meine Haare lassen sich nicht kämmen! .....	18
4. Neue Frisur – neues Aussehen? .....	20
5. Nanu, heute gelockt? .....	22
6. Blond – echt oder nicht echt? .....	24
7. Haltbar soll es sein .....	26
8. Haarfärbung – chemische Reaktionen 1 .....	28
9. Haarfärbung – chemische Reaktionen 2 .....	30
10. Haarfärbemittel – Inhaltsstoffe .....	32
11. Experimente zum Färben .....	34
12. Färben oder Tönen? .....	36

## 2. Fleckenmittel – Fleck ist nicht gleich Fleck

1. Welcher Experte hilft am besten? .....	38
2. Rote Angelegenheiten .....	40
3. Wenn die Hose verrostet ist ... ..	42
4. Der „Tintenkiller“ für die Wäsche .....	44
5. Silber – aus alt wird neu .....	46
6. Essig frisst Kalk .....	48
7. Essig oder Zitrone? .....	50
8. Wie ist des Rätsels Lösung? .....	52

## 3. Brennstoffe, Fleisch und allerlei zum Grillen – köstlich und gesund?

1. Alle Zutaten zum Grillen .....	54
2. Ohne Holz keine Kohle .....	56
3. Grillen mit dem richtigen Grillanzünder .....	58
4. Das Richtige auf dem Grill .....	60
5. Acrolein beim Grillen verhindern – aber wie? .....	62
6. Welche chemischen Eigenschaften besitzt Holz? .....	64
7. Experiment: Pyrolyse von Holz .....	66
8. Feuer und Flamme für Brennstoffe .....	68
9. Was brennt denn da? .....	70
10. Jetzt wird es heiß .....	72
11. Ketchup .....	74

12. Mayonnaise .....	76
13. Senf .....	78
14. Cola .....	80

#### **4. Verpackungen – nicht nur Papier**

1. Kunststoffe – alles Müll oder was? .....	82
2. Glas – Verpackung, aber auch Rohstoff .....	84
3. Kunststoffe – bei den Eigenschaften liegt des Rätsels Lösung .....	86
4. Zellstoff – woher kommst du? .....	90
5. Papier über Papier .....	92
6. Ist Weißblech gleich weißes Blech? .....	94
7. Verpackungen müssen sein .....	96
8. Wie wird die Dose zur Lebensmitteldose? .....	98
9. Und am Ende ist die Dose wieder da .....	100
10. Von Alufolie und Teelichtern .....	102
11. Es werde (Tee-)Licht .....	104
12. Die Alufolie und das Sauerkraut .....	106

#### **5. Salze – aber nicht nur zum Kochen**

1. Eine salzige Sammlung .....	108
2. Regeneriersalz .....	110
3. Streusalz .....	112
4. Pökelsalz .....	114
5. Salz für die Spülmaschine .....	116

#### **6. Zusatzstoffe – notwendig und verträglich?**

1. Bunte Vielfalt .....	118
2. Was macht das Vitamin C im Apfelmus? .....	120
3. Konservierung – muss das sein? .....	122
4. BIO-logisch!? .....	124
5. Kleine Geruch(t)eküche 1 .....	126
6. Kleine Geruch(t)eküche 2 .....	128
7. Über Geschmack lässt sich streiten .....	130
8. Es liegt was in der Luft .....	132
9. Was ist denn da so farbenfroh? .....	134
10. Das Auge isst mit ... ..	136
11. Die Suche nach der Farbe .....	138
12. Farbenfrohe Lebensmittel .....	140

Stichwortverzeichnis .....	142
----------------------------	-----