Experiment 1: Mehl vs. Maizena

1. Rühre 2 TL Mehl in 1dl kaltem Wasser an und koche es auf. Beschreibe die Konsistenz:

_____

_____

2. Rühre 2 TL Maizena in 1dl kochendem Wasser an und koche es auf. Beschreibe die Konsistenz:

_____

_____

3. Notiere deine Vermutung, weshalb die Konsistenz nicht gleich ist, obwohl du dieselben Mengen gewählt hast. Was schliesst du aus deiner Beobachtung für deine Arbeit in der Küche?

_____

_____

_____

_____

<u>Zusatzaufgabe</u>

Überprüfe deine Vermutung mit einer Recherche im Internet und ergänze Aufgabe 3.

Experiment 2: Kartoffeln stampfen vs. Kartoffeln pürieren

1. Stampfe 100g Kartoffeln mit 1 EL Milch und 1 EL Butter. Probiere und beschreibe die Konsistenz:

_____

_____

2. Püriere 100g Kartoffeln mit 1 EL Milch und 1 EL Butter ausgiebig mit dem Pürierstab. Probiere und beschreibe die Konsistenz:

_____

_____

3. Notiere deine Vermutung, weshalb die Konsistenz nicht gleich ist, obwohl du dieselben Mengen gewählt hast. Was schliesst du aus deiner Beobachtung für deine Arbeit in der Küche?

_____

_____

_____

_____

Zusatzaufgabe

Überprüfe deine Vermutung mit einer Recherche im Internet und ergänze Aufgabe 3.

Experiment 3: Auflösen kalt vs. Auflösen heiss

4. Rühre 2 TL Mehl in 1dl kaltem Wasser an. Beschreibe, was damit passiert ist:

_____

_____

5. Rühre 2 TL Mehl in 1dl kochendem Wasser an. Beschreibe, was damit passiert ist:

_____

_____

6. Weshalb vermutest du, dass sich das Mehl so verhalten hat? Was schliesst du aus deiner Beobachtung für deine Arbeit in der Küche?

_____

_____

_____

_____

Zusatzaufgabe

Recherchiere zur Wissenschaft hinter deiner Beobachtung im Internet. Nutze den Begriff «Suspension» und beschreibe, in welchem Moment sich die Stärke tatsächlich auflöst – ergänze damit Aufgabe 3.

Experiment 4: Auflösen in Öl vs. Auflösen in Wasser

1. Rühre 2 TL Mehl in 1dl kochendes Wasser ein. Beschreibe, was damit passiert ist:

_____

_____

2. Rühre 2 TL Mehl in 2EL heisses Öl ein. Beschreibe, was damit passiert ist:

_____

_____

3. Weshalb vermutest du, dass sich das Mehl so verhalten hat? Was schliesst du aus deiner Beobachtung für deine Arbeit in der Küche?

_____

_____

_____

_____

<u>Zusatzaufgabe</u>

Überprüfe deine Vermutung mit einer Recherche im Internet und ergänze Aufgabe 3.