



Wissenswertes zur Kleisterwirkung von Stärke und zu Lugol'scher Lösung

02.01

Weitere Beispiele für die Kleisterwirkung von Stärke

Die verbindende Wirkung von Stärke wird nicht nur bei Pudding und Saucen genutzt: Gute Köche quetschen z. B. Kartoffeln für Klöße mit der Hand, damit weniger Stärkemoleküle zerstört werden und die Klöße dadurch schön locker werden.

Ein Beispiel dafür, wie Stärke eher nachteilig wirken kann, sind italienische Kartoffelklößchen (Gnocchi), die zu stark mechanisch bearbeitet wurden. Sie sind oft zäh wie Gummi, weil die Stärke zu sehr „kleistert“.

Eine weiterführende „Nachdenkfrage“ an die Kinder könnte lauten:

„In Kochbüchern wird oft der Tipp gegeben, dass man die geriebenen Kartoffeln für Kartoffelpuffer mithilfe eines Handtuchs oder engmaschigen Siebes ausquetschen soll. Warum? Welchen Effekt hat das?“

Antwort: Durch Handtuch oder Sieb wird die Stärke herausgefiltert, die Kartoffelpuffer werden nicht zu breiig. Allerdings ist dies bei kleineren Mengen nicht nötig. Im Gegenteil: Stärke kann den Kartoffelpuffer auch zusammenhalten.

Lugol'sche Lösung

Die Lugol'sche Lösung wurde 1835 durch Zufall von dem französischen Arzt Jean Guillaume Lugol entdeckt. Die Lösung besteht aus einem Teil Iod, zwei Teilen Kaliumiodid und 97 Prozent Wasser. Sie wird auch als Iodkaliumiodid-Lösung bezeichnet und unter anderem für den Stärkenachweis verwendet.