



### Checkliste: Benötigte Materialien und Hilfsmittel

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> frische Hefe   | <input type="checkbox"/> 1 Reagenzglas  | } | Wenn die Versuchsanordnung für den Versuch „So arbeitet die Hefe“ mehrfach aufgebaut werden soll, werden entsprechend mehr dieser Hilfsmittel benötigt. |
| <input type="checkbox"/> Trockenhefe  | <input type="checkbox"/> 1 Reagenzglasständer                                   |   |   |
| <input type="checkbox"/> Vollkorn- und Weizenmehl (Typ 1050)  | <input type="checkbox"/> 1 Gummistopfen mit Bohrung                             |   |   |
| <input type="checkbox"/> Olivenöl   | <input type="checkbox"/> 1 gebogenes Glasrohr (Gaseinleitungsrohr)              |   |   |
| <input type="checkbox"/> Geschirrhandtücher (zum Abdecken der Teige)  | <input type="checkbox"/> 1 Becherglas   |   |   |
| <input type="checkbox"/> Backofen (alternativ: Kochplatten und Pfannen mit Deckel für Alternativrezept „Dampfnudeln“) | <input type="checkbox"/> 1 Glasstäbchen   |   |   |
| <input type="checkbox"/> Backpapier, Backblech  | <input type="checkbox"/> Thermometer  |   |   |
| <input type="checkbox"/> Schürzen   | <input type="checkbox"/> ca. 100 ml Milch                                       |   |   |
| <input type="checkbox"/> Küchenwaagen   | <input type="checkbox"/> verschiedene Körner (z. B. Sonnenblume, Kürbis, Sesam) |   |   |
| <input type="checkbox"/> Lineale  | <input type="checkbox"/> Getreidekörner (gequollen)                             |   |   |
| <input type="checkbox"/> Wasser (kalt, warm, heiß)  | <input type="checkbox"/> Brettchen, Messer                                      |   |   |
| <input type="checkbox"/> Zucker, Salz   | <input type="checkbox"/> Lupen  |   |   |
| <input type="checkbox"/> mehrere Rührschüsseln (1 pro Schülergruppe)  | <input type="checkbox"/> Siebe  |   |   |
| <input type="checkbox"/> mehrere Schälchen (3 pro Schülergruppe)  | <input type="checkbox"/> Getreidemühle  |   |   |
| <input type="checkbox"/> Teller   | <input type="checkbox"/> Messbecher   |   |   |
| <input type="checkbox"/> Kochlöffel oder Handrührgeräte mit Knethaken (eventuell Küchenmaschinen)                     | <input type="checkbox"/> Pinsel   |   |   |
|   | <input type="checkbox"/> Tafel und Kreide                                       |   |   |

### Im MiniLab enthalten:

- Reagenzgläser
- Reagenzglasständer
- Gummistopfen mit Bohrung
- gebogene Glasrohre (Gaseinleitungsrohre)
- Bechergläser
- Thermometer

### Das muss ich vorbereiten:

- Ein „gegangenenes“ Brötchen (mit Hefe) und ein „nicht gegangenenes“ Brötchen (ohne Hefe) backen
- optional: zwei Vorteige, einen mit Hefe und einen ohne, herstellen
- Bilder verschimmelter Lebensmittel organisieren (zum Download unter [www.science.kids.de/mitmachwerkstatt](http://www.science.kids.de/mitmachwerkstatt))