



Checkliste: Benötigte Materialien und Hilfsmittel

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> mehrere kleinere Schüsseln | <input type="checkbox"/> mehrere Kochlöffel |
| <input type="checkbox"/> mehrere Messer (1 pro Kind) | <input type="checkbox"/> mehrere Messbecher |
| <input type="checkbox"/> mehrere Siebe | <input type="checkbox"/> Grieß |
| <input type="checkbox"/> mehrere Teller (1 pro Kind) | <input type="checkbox"/> Kirschsaff (z. B. Schattenmorellen aus dem Glas) |
| <input type="checkbox"/> mehrere Küchenreißer (1 pro Kind) | <input type="checkbox"/> Gemüsebrühe |
| <input type="checkbox"/> rohe Kartoffeln (1 pro Kind) | <input type="checkbox"/> Wasser |
| <input type="checkbox"/> 1 Packung Kartoffelstärke | <input type="checkbox"/> Pflanzenöl |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelstampfer oder Schneebeßen | <input type="checkbox"/> Popcornmaiskörner |
| <input type="checkbox"/> Pürierstab | <input type="checkbox"/> Töpfe oder Pfannen mit (Glas-)Deckel |
| <input type="checkbox"/> Lebensmittel mit unterschiedlichem Stärkegehalt
(z. B. Äpfel, Bananen, Bulgur, Chips, Haferflocken,
Käse, Karotten, Kichererbsen, Kochbananen,
Kuskus, Reis, Roggen(-mehl), Süßkartoffeln, Salz,
Soßenbinder, Tomaten, etc.) | <input type="checkbox"/> mehrere Rührschüsseln |
| <input type="checkbox"/> Iodkaliumiodid-Lösung (Lugol'sche Lösung) | <input type="checkbox"/> mehrere Gläser (1 pro Kind) |
| <input type="checkbox"/> Pipetten | <input type="checkbox"/> Kirschsaff ggf. mit Schattenmorellen aus dem Glas |
| <input type="checkbox"/> Pinsel | <input type="checkbox"/> (Küchen-)Waagen |
| <input type="checkbox"/> Herd bzw. mehrere portable Kochplatten | <input type="checkbox"/> mehrere Tassen |
| <input type="checkbox"/> mehrere Schälchen (mind. 3 pro Schülergruppe) | <input type="checkbox"/> Puddingpulverpackchen (1 pro Schülergruppe) |
| <input type="checkbox"/> mehrere Töpfe | <input type="checkbox"/> Eier |
| <input type="checkbox"/> mehrere Löffel | <input type="checkbox"/> Butter |
| | <input type="checkbox"/> Zucker |
| | <input type="checkbox"/> Vanillezucker |
| | <input type="checkbox"/> Milch |

Im MiniLab enthalten:

- Iodkaliumiodid-Lösung (Lugol'sche Lösung)
- Pipetten

Das muss ich vorbereiten:

- Lebensmittel mit unterschiedlichem Stärkegehalt (siehe oben) müssen organisiert werden.
- Für das Eiweißmodell werden benötigt:
 - verschiedenfarbige Pfeifenreiniger; alternativ: bunter Blumendraht oder buntes Tonpapier



Benötigte Materialien für die optionalen Zusatzversuche:
(zum Download unter www.sciencekids.de/mitmachwerkstatt)

02.02.07 „Stärketräger aus aller Welt“

- Kinderatlanten und farbige Stifte
- Pflanzliche Stärketräger möglichst aus allen Kontinenten (je nach Verfügbarkeit);
darunter sollten mindestens sein:
 - eine Getreidesorte aus jedem Kontinent
 - eine Knolle/Wurzel/Frucht Kontinent

Möglich sind u.a.: Hafer, Hirse, Kartoffeln, Mais, Maniok, Reis, Roggen, Süßkartoffeln, Weizen, Yams;
evtl. auch typische Produkte z.B. Bananen, Kichererbsen, Kuskus, Maronen, Soja

02.02.08 „Geschmackstest mit exotischen und heimischen Lebensmitteln“

- Löffel
- Zahnstocher
- Gegarte Stärketräger möglichst aus allen Kontinenten (eine Auswahl siehe oben), klein geschnitten oder portionierbar; insgesamt so viel, dass alle Kinder von jedem Lebensmittel 1-2 „Bissen“ probieren können. Darunter sollten auf jeden Fall sein:
 - diverse Getreidesorten
 - diverse Knollen/Wurzeln/Früchte (Hülsenfrüchte und süße Früchte)