



Checkliste: Benötigte Materialien und Hilfsmittel

- 4 Schälchen
- 4 verschiedene Joghurtsorten (zwei „weiße“ Geschmacksrichtungen, z.B. Vanille, Aprikose, Zitrone und zwei „rote“, z. B. Kirsche, Erdbeere, Himbeere)
- Teelöffel (mind. 1 pro Kind)
- Babygläser oder Marmeladengläser mit Deckel (1 pro Kind)
- Trichter
- Naturjoghurt mit lebenden Kulturen, 4-5 Becher à 150 g
- ca. 5 l Milch
- Töpfe
- Thermometer
- Rührlöffel
- Essigessenz oder Zitronensäure
- Zucker
- Speisestärke
- pH-Papier
- Petrischalen
- verschiedene Lebensmittel zum Garnieren des selbst gemachten Joghurts (z.B. Früchte, Raspelschokolade, Honig, Marmelade, Müsli etc.)
- mehrere Herdplatten
- handelsüblicher Joghurtbereiter oder elektrisch beheizbares Wasserbad (evtl. bei weiterführender Schule ausleihen)
- optional: Bast (verschiedene Farben)

Im MiniLab enthalten:

- pH-Papier
- Petrischalen
- Thermometer

Das muss ich vorbereiten:

- Modell für die Milchsäuregärung und Gerinnung der Milch (Für das einfache Modell wird Tonpapier in vier verschiedenen Farben benötigt.)