



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)