



Kleines Forscherbuch



Versuch 1: Wir stellen Rotkohlsaft her

Versuch 2: Farben zaubern mit Rotkohlsaft

Versuch 3: Brausepulver selber gemacht

Versuch 1: Wir stellen Rotkohlsaft her

Du benötigst:

- 2 Rotkohlblätter
- Wasser
- Messer
- Brettchen
- Topf
- Heizplatte
- Löffel
- Marmeladenglas
- Trichter
- Filter/ Kaffeefilter

Durchführung:

Schneide vorsichtig die Rotkohlblätter in etwa daumennagelgroße Stücke. (Lass dir hierbei von deinen Eltern helfen!)

Lege die Rotkohlblätter in den Topf.

Fülle den Topf mit Wasser, so dass die Rotkohlblätter gerade bedeckt sind.

Koche das Gemisch 10 Minuten.

Lasse den Saft abkühlen.

Stecke den Filter in den Trichter und stelle den Trichter in das Marmeladenglas.

Schütte den Saft in den Trichter und filtriere ihn.

Versuch 2: Farben zaubern mit Rotkohlsaft

Du benötigst:

- Rotkohlsaft
- Zitronensaft oder Zitronensäurepulver (findest du im Backregal)
- Essig
- Leitungswasser
- Seife
- Natron (findest du im Backregal)
- 5 Marmeladengläser
- Pipette oder ein Teelöffel

Durchführung:

Befülle die fünf Marmeladengläser etwa zu einem Viertel mit Leitungswasser. Gib in jedes Glas nun eine der folgenden Zutaten hinzu:

Glas 1: Zitronensaft/ Zitronensäurepulver

Glas 2: Essig

Glas 3: Leitungswasser

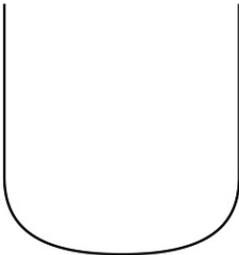
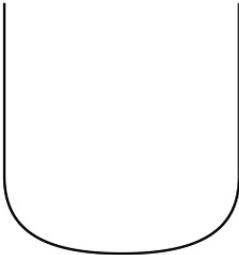
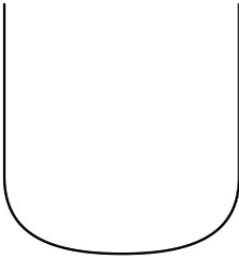
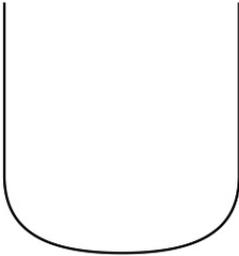
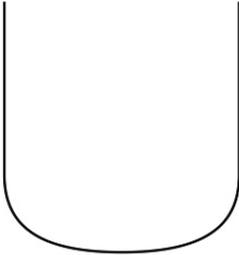
Glas 4: Seifenlösung

Glas 5: Natron

Tropfe zu jeder Lösung mithilfe der Pipette etwas von dem zuvor hergestelltem Rotkohlsaft in das Marmeladenglas. Anstatt der Pipette kannst du den Rotkohlsaft auch mithilfe eines Teelöffels hinzugeben.

Meine Vermutung:

Meine Beobachtung:

	Farbe	Male an:
Zitronensaft		
Essig		
Leitungswasser		
Seife		
Natron		

Meine Erklärung:

..... färben Rotkohlsaft

.....färben Rotkohlsaft

Rotkohlsaft ist ein

Versuch 3: Brausepulver selbst gemacht

Du benötigst:

- Zitronensäurepulver (findest du im Backregal)
- Natron (findest du im Backregal)
- Zucker oder Puderzucker
- getrocknete Früchte oder Wackelpuddingpulver
- Marmeladenglas
- Teelöffel

Durchführung:

Gib etwas Zitronensäure in das Marmeladenglas.

Danach gibst du etwas Natron hinzu. Vermische die beiden Stoffe und probiere ein wenig. (Du solltest beim Probieren immer vorsichtig sein, denn zu viel davon kann zu Bauchschmerzen führen!)

Nun kannst du etwas Zucker oder Puderzucker hinzugeben. Das Pulver muss nun mit dem Teelöffel gut durchmischt werden. Nimm eine kleine Menge von dem Pulver und probiere es noch einmal.

Ist dir die Mischung zu sauer, so kannst du etwas mehr Zucker oder Puderzucker hinzugeben.

Ist dir das Prickeln im Mund zu wenig, so gib noch etwas Natron hinzu.

Willst du den Geschmack noch verändern, so kannst du getrocknete Früchte zerteilen und nach Belieben hinzugeben.

Ist dir das Zerteilen der Früchte zu aufwendig, so kannst du auch ein wenig Wackelpuddingpulver hinzugeben.

Nun kannst du die Zutatenmenge verändern, um für dich das optimale Brausepulver herzustellen.

Meine Beobachtung:

Nach dem ersten Probieren schmeckte die Brause:

Nach dem zweiten Probieren schmeckt die Brause:

Dieses kleine Forscherbuch ist ausschließlich für den heimischen Gebrauch gedacht und darf nicht vervielfältigt oder vertrieben werden. Die Rechte sind ausschließlich dem Gymnasium Arnoldinum vorbehalten.