

Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

Kinder spielend fördern, Wissen spannend vermitteln! – Kreative Ideen und Materialien für Krippe, Kindergarten, Kita und Hort

Thema: Mathematik & Naturwissenschaften, Ausgabe: 27
Titel: Chemie in der Küche (24 S.)

Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus dem Programm »Kindergärten/Kita« der Mediengruppe Oberfranken.* (Originalquelle siehe Fußzeile des Beitrags)

- ▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Seit über 15 Jahren entwickeln erfahrenen Pädagoginnen und Pädagogen unsere fertig ausgearbeiteten Materialien mit vielfältigen Anleitungen, Kopiervorlagen, Liedern, Geschichten, Experimenten, Bastelideen, Exkursionen und Spielvorschlägen für alle Bildungsbereiche sowie für Kinder unter 3.

- ▶ Informationen zu den Print-Ausgaben finden Sie [hier](#).

* Ausgaben bis zum Jahr 2016 erschienen bei OLZOG Verlag GmbH, München

Beitrag bestellen

- ▶ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Dokument bestellen** am oberen Seitenrand.
- ▶ Alternativ finden Sie eine Volltextsuche unter www.edidact.de/kita.

Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet. Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).

Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf (in Gruppengröße) Fotokopien zu ziehen bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

- ▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: service@edidact.de
✉ Post: Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Straße 5 | 95326 Kulmbach
☎ Tel.: +49 (0)9221 / 949-204 | 📠 Fax: +49 (0)9221 / 949-377
<http://www.edidact.de> | <https://bildung.mgo-fachverlage.de>

3.2 Forschen praktisch Chemie in der Küche	71
Wasser	72
<u>Erscheinungsformen von Wasser: die Aggregatzustände: Verdunstungstest 1 – Regen machen – Verdunstungstest 2 – Gefrieren und Schmelzen</u> <u>Wasser ist ein Lösungsmittel: Kräutertee – Lavendelwasser – Schmelz-Zucker – Löse-Test</u> <u>Wasser versteckt sich in vielen Lebensmitteln: Kartoffel-Wasser – Rosinen – Erbsen quellen</u>	
Fette und Öle	76
„Mischen impossible“: Fett schwimmt oben – „Mischen possible“: Mischhilfe – Margarine selbst gemacht – Butter selbst gemacht – Zucker-Lösung – Fett-Test – Öl pressen – Fette Eier – Gummibärchen am Stiel – Kräuteröl	
Essig und Zitronensaft	80
Braune Äpfel – Blanke Münzen – Grünes Geld – Weich-Ei	
Backpulver	82
Kleiner Rührkuchen (Rezept) – Backpulver-Test – Brausepulver – Ballonpusteautomat – Mini-Vulkan – Brause-Rakete <u>Natron: „Mutter des Backpulvers“: Silber putzen mit Natron – Gas-Entwicklung</u> <u>Die Alternative zu Backpulver: Hefe: Hefe in Aktion</u>	
Salz	87
Salzsieden – Hoch das Ei! – Zucker und Salz – Schoko-Eis aus der eigenen Eismaschine – Eis-Angeln	
Zucker	89
Karamellbonbons – Kandis selbst gemacht	
Farbstoffe in der Küche	90
Rotkohl – Blaukraut – Möhrenfarbe	
Stärke: Kartoffeln & Co.	91
Kartoffel-Stärke – Pudding-Forschung – Kartoffel-Kleister – Stärkenachweis mit Jod	
Eier	93
Hart gekocht, weich gekocht, ... – Eier von silbernen Löffeln – Saures Eiklar – Schaumiges Ei	
3.3 Kleines Lexikon der Naturwissenschaften	95
Was ist eigentlich ... Wasser, Zucker, Stärke, Fett, Eiweiß, Salz?	
3.4 Stichwortverzeichnis Naturwissenschaften	97
4 Literaturtipps	98