

# Typisch Eiweiß!

Altersempfehlung: 6-14 Jahre    Dauer: ca. 15 min

## Geräte und Materialien

Ei, 2 Becher, Wasser kalt und heiß, Löffel, feines Sieb, 4 kleine Gläser, Zitronensaft, Essig



## Gut zu wissen

Eiweiße sind ein wichtiger Nährstoff und in ganz vielen Lebensmitteln und auch in unserem Körper enthalten. Sie erfüllen wichtige Aufgaben, z. B. bei der Steuerung des Stoffwechsels oder beim Muskelaufbau.

## Durchführung



Trenne ein Ei in  
Eigelb und  
Eiklar.



Verrühre das  
Eiklar mit  
einem halben  
Becher Wasser,  
gib alles durch  
ein feines Sieb.



Fülle die 4  
kleinen Gläser  
mit der  
Mischung  
halbvoll.



Gib in je ein  
Gläschen etwas  
Zitronensaft,  
Essig und  
heißes Wasser.

 **Vergleiche das Eiklar in den drei Gläschen mit dem im vierten Glas ohne Zusatz!**



**Kannst du deine Beobachtungen erklären? Was passiert mit dem Eiklar?**

# Was macht die Kiwi mit dem Wackelpudding?

Altersempfehlung: 8-14 Jahre    Dauer: ca. 20 min + 1 Stunde Wartezeit

## Geräte und Materialien

Gelatine\*, Teelöffel, heißes Wasser, Messer, Teller, Kiwi (oder Ananas), Gabel

\*alternativ: Pulver für Wackelpudding



## Gut zu wissen

Alle lebenden Zellen enthalten Werkzeuge (Enzyme), die jeweils bestimmte chemische Reaktionen im Organismus unterstützen, zum Beispiel den Abbau von Eiweißen. Gelatine ist eine Eiweißverbindung.

## Durchführung



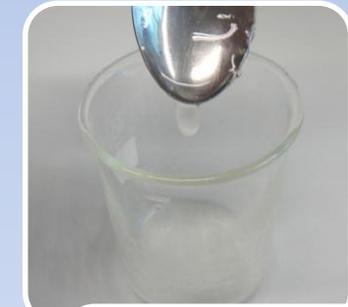
Löse ein halbes Blatt Gelatine unter Rühren in wenig heißem Wasser auf.



Zerdrücke eine Scheibe Kiwi auf einem Teller.



Vermische die Kiwischeibe mit einem Klecks Gelatinemasse.



Verrühre den Rest der Gelatinemasse mit einem halben Teelöffel Wasser.

 **Vergleiche die Festigkeit der Gelatine nach einer Stunde!**

 **Kannst du deine Beobachtungen erklären?**