

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



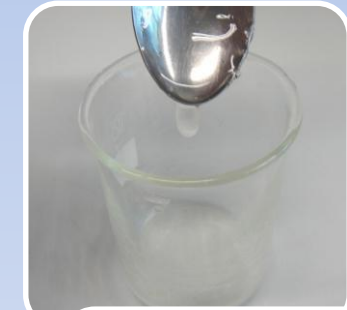
Löse ein halbes Blatt Gelatine unter Rühren in wenig heißem Wasser auf.



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?**