

Molekulare Küche

8.-10. Klasse

- Stationen

Stationen

1. Food-Design (Spagetti aus Ager-Ager, Salz etc. selber designen)
2. Künstlicher Kaviar (Gelbildung)
3. Mehrschichtiger Cocktail (Hypothesenbildung und Dichte von Salzlösungen)
4. Estersynthese (Esterkondensation)