

Chemie in Küche und Bad

| | |
|-------------------------|---|
| Kursleitung | Matthias Burkart |
| Datum | Sportferien, 26.01.- 30.01.26 |
| Klassen | 7. – 9. |
| Bedingungen | genaues, sauberes und konzentriertes Arbeiten erforderlich |
| Elternbeitrag | 35.- |
| Kursbeschreibung | <p>Chemie ist in Küche und Bad allgegenwärtig. Du stellst eigene Produkte für Küche und Bad selbst her. Zum Beispiel entwickelst du eigene Gummibärchen, ein eigenes Shampoo, eine neue Schokolade und Vieles mehr. Bei Workshops im Technorama erfährst du die Wirkungsweise von Bactreibmittel und entwickelst deine eigene Schokolade.</p> <p>Selbstverständlich darf ein Blick in die molekulare Küche nicht fehlen, wobei du Spaghetti aus Cola oder Perlen aus Rüebli-saft produzierst.</p> |
| Ziele | <p>Du erweiterst deine Kompetenzen zum Verhalten und Experimentieren im Labor.</p> <p>Du arbeitest genau und hältst dich an Anleitungen.</p> <p>Du lernst chemische Verfahren wie zum Beispiel die Destillation kennen.</p> |
| Sonstiges | |

