



KALTES RÜHREI

Dein(e) Lehrer/in hat euch ein Experiment vorgeführt.
Frage nach, wenn du ein Wort nicht verstehst.

Welches Material wurde für die Herstellung gebraucht?

.....
.....
.....

Beschreibe, wie das kalte Rührei hergestellt wurde.

.....
.....
.....



ACHTUNG:
Worauf hat dein(e) Lehrer/in
ganz besonders geachtet?

.....
.....
.....
.....

Was hast du bei diesem Experiment beobachtet?

.....
.....
.....

Beantworte folgende Fragen:

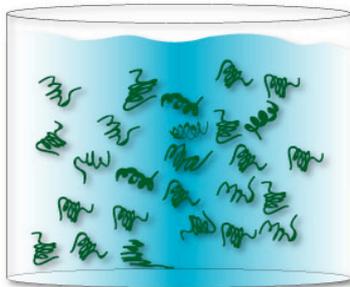
Wie heißen die wichtigsten Bausteine aller Lebewesen?

Wie können gefährliche Bakterien abgetötet werden?

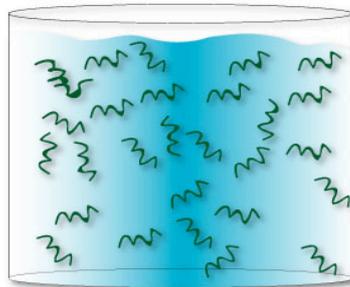
Warum ist es gefährlich, große Mengen Alkohol zu trinken?

In diesen Bildern wird gezeigt, was geschieht, wenn Eiweiße erhitzt werden.

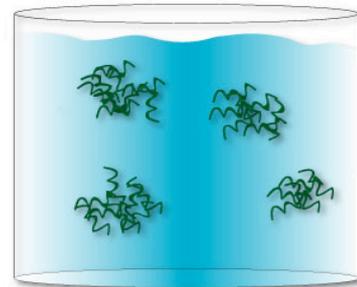
Beschrifte die Bilder:



21°



40°



100°

Wo gerinnen Eiweiße noch?

Zum Beispiel: Auch Säuren können Eiweiße gerinnen lassen. Bei der Joghurt- oder Dickmilchherstellung gerinnt das Eiweiß der Milch durch die Übersäuerung der Milch, da die Bakterien in der Milch den Milchzucker in Milchsäure verwandeln. Joghurt und Dickmilch sind haltbarer als Milch und sind auch gut für die Verdauung.

Findet weitere Beispiele, wo Eiweiße gerinnen.

Manchmal nützt uns das und manchmal schadet es uns.
