

Warum muss Hefe gehen?

Altersempfehlung: 6-14 Jahre Dauer: ca. 30 - 40 min

Geräte und Materialien

Hefe, Zucker, Teelöffel, Wasser, 3 Gefrierbeutel + Verschluss, Eiswürfel, Schüssel



Gut zu wissen

Hefen sind Lebewesen. Genau wie Menschen setzen sie Zucker mit Sauerstoff zu Kohlenstoffdioxid und Wasser um und nutzen die dabei frei werdende Energie.

Durchführung



Gib in
3 Gefrierbeutel
je einen halben
Teelöffel Hefe
und Zucker.



Fülle eine halbe
Tasse warmes
Leitungswasser
in Beutel 1 und
verschließe ihn.



Fülle eine halbe
Tasse heißes
Wasser in
Beutel 2 und
verschließe ihn.



Fülle eine halbe
Tasse kaltes
Wasser
+ 2 Eiswürfel in
Beutel 3 und
verschließe ihn.



Vergleiche die Beutel nach 15 – 20 Minuten. Lege dann Beutel 2 und 3 in eine Schüssel mit warmem Wasser und beobachte weiter!



Kannst du deine Beobachtungen erklären?



Wenn Hefe sauer ist

Altersempfehlung: 6-14 Jahre **Dauer: ca. 20-30 min**

Geräte und Materialien

Hefe, Zucker, Teelöffel, Wasser, 2 Gefrierbeutel + Verschluss, Essig



Gut zu wissen

Hefen sind Lebewesen. Sie enthalten wie alle lebenden Zellen Eiweißverbindungen (Enzyme), die ihren Stoffwechsel steuern.

Durchführung



Gib in
2 Gefrierbeutel
je einen halben
Teelöffel Hefe
und Zucker.

Fülle beide
Beutel halb mit
Leitungswasser.

Verschließe
Beutel 1.

Gib eine Schuss
Essig in Beutel 2
und verschließe
ihn.

 **Vergleiche, was in den beiden Beuteln passiert!**

 **Kannst du deine Beobachtungen erklären?**