



Glitschig, etwas eklig, aber lecker – Alginat

Dauer
45 Minuten

Alter
11, 12, 13, 14, 15+

Sprache
Deutsch

Naturwissenschaftliche Techniken und Know-How aus dem Chemielabor eröffnen auch kreative Möglichkeiten für die Zubereitung von Lebensmitteln. Wecken Sie in diesem Workshop den Künstler, Koch und Wissenschaftler in sich!

Lernen Sie einen Stoff kennen, der im Zusammenhang mit Essen und Genuss niemanden unberührt lässt: Alginate präsentiert sich so vielfältig wie italienische Pasta. Aber anders als bei Tagliatelle, Fusilli und Co. muss man nichts kneten und trocknen lassen, da sich Alginategel sofort nach Zugabe eines Reaktionspartners bildet. Von der genauen Betrachtung über das Prinzip der Gelbildung bis hin zu kulinarischen Experimenten in der Küche schlägt dieser Workshop einen umfassenden Bogen.

Dieser Workshop wird nur in Deutsch angeboten.

Thematik und Experimente

Der Workshop beschäftigt sich in vielfältiger Weise mit dem Thema Alginat-Gel. Dieser Stoff verfängt sogleich emotional durch seine ungewöhnliche Erscheinung, besonders wenn man an seine Verwendung als Lebensmittel denkt. Wir nutzen dieses Spannungsfeld, um in einen interessanten und abwechslungsreichen Workshop zu starten.

Voraussetzung für die Kreation ungewöhnlicher Formen ist die rasche Erzeugung eines Gels. Bei Alginat wird die Gelbildung durch Zufügen einer weiteren Substanz ausgelöst. Die Teilnehmenden finden in Teamarbeit bei sehr frei und offen gestalteten Experimenten heraus, welche Stoffe für die Gelbildung mit Alginat benötigt werden.

Was hinter dieser Gelbildung steckt, wird im Anschluss in einer dynamischen Aufstellungsarbeit modelliert, bei der die Teilnehmenden als Akteure gemeinsam agieren müssen.

In einem zweiten Experiment wird bei der Gelbildung genau hingeschaut, wobei auch die Hände zum besseren Verständnis zugreifen dürfen, bevor im letzten Workshopteil die Kreativität im Vordergrund steht. Die Teilnehmenden können Alginatgele frei gestalten und dazu mit verschiedenen Aromen und Farben nach eigenen Vorlieben verfeinern.

Lehrplan 21

NMG.3.4.2d

NT.3.1.3

NT.3.2

Notwendige Vorkenntnisse

keine

Möglichkeiten zum Anknüpfen im Unterricht

- Bindungen
- Ionen, Ladungen, elektrostatische Wechselwirkungen
- Salze, Zucker und Polysaccharide
- Polymere und Komplexbildung
- Lebensmittelzubereitung
- Sinneswahrnehmung und Geschmack