

Experimente aus der Küche

„Die Germ und der Luftballon“



Du brauchst:

- einen Luftballon
- 2 kleine Löffel Zucker
- 3 kleine Löffel Germ (Hefe)
- eine Plastikflasche
- einen Luftballon
- warmes Wasser (nicht zu heiß)

Probiere es aus!

Schütte Zucker und Germ in deine Plastikflasche. Gieße nun das warme Wasser vorsichtig dazu und stülpe den Luftballon über den Flaschenhals. Jetzt heißt es geduldig sein. Nach etwa 40 Minuten wirst du etwas beobachten. Was passiert?

Was passiert?

Dein Gemisch aus Germ, Zucker und Wasser beginnt zu blubbern und zu schäumen. Dein Luftballon bläst sich wie von selbst auf. Germ besteht aus winzigen Pilzen, die sich von Zucker ernähren. Dabei entsteht Kohlendioxid. Dieses Gas bildet in deinem Gemisch Bläschen, die nach oben steigen. Dadurch wird dein Luftballon aufgeblasen.

Wusstest du? Brot entsteht durch Gärung. Germ spaltet im Brot die Stärke. Sie verwandelt die Stärke zuerst in Zucker und dann in Kohlendioxid. Wenn der Teig gärt, geht er auf, das heißt, er wird durch die Bildung des Gases ein bisschen „aufgeblasen“. Dadurch wird unser Brot weich und fluffig.