

Stärke-Experiment

Die Stärke ist ein wichtiger Inhaltsstoff der Kartoffel. Sie zählt zu den Kohlenhydraten. Kohlenhydrate sind für uns Menschen wichtig, da sie uns Energie liefern. Die Stärke wird aber auch in der Industrie eingesetzt. Daher versteckt sich die Kartoffel in vielen Dingen, die wir täglich benutzen.



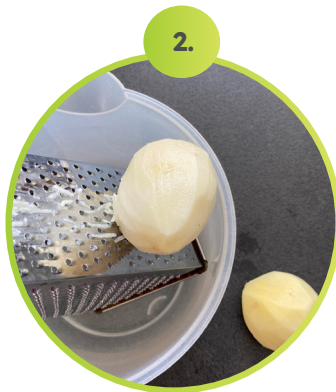
WIR NEHMEN DIE STÄRKE UNTER DIE LUPE

Wenn du den Word-Rap zum Thema Kartoffel noch nicht gemacht hast, dann schau dir vor dem Stärke-Experiment das Video

Wo kannst du auf Kartoffeln treffen? - <https://youtu.be/88BBE1uqXcU> (1:15) an.



1.



2.



3.

DU BRAUCHST:

- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 feines Tuch
- 1 Schäler
- 1 Schüssel
- 1 Reibe
- 1 Litermaß (oder 2 Schüsseln)
- 1 Wasserglas

Schäle die Kartoffeln und **reibe** diese in die Schüssel.

Gib danach etwas **kaltes Wasser** dazu.



Möchtest du wissen, wie die Stärke in der Fabrik gewonnen wird? Dann schau dir das Video Aus der Kartoffel wird Stärke, Karton und Co - <https://www.youtube.com/watch?v=J7tKrboIdmg> (1:57 Min) an.



4.

Gib das Tuch über die zweite Schüssel und **leere die geriebenen Kartoffeln in das Tuch**.



5.

Drücke nun die geriebenen Kartoffeln ganz fest aus und **fange die Flüssigkeit** in der Schüssel auf.



6.

Gib der Flüssigkeit nun mindestens **15 Minuten** Zeit. Danach kannst du die Stärke zum ersten Mal sehen. Sie setzt sich **am Boden** ab.



Leere nun die gelbliche Flüssigkeit **vorsichtig weg**. Gib ein wenig Wasser zur Stärke.



Gib nun der Stärke wieder ca. **10 Minuten** Zeit. Sie setzt sich erneut am Boden des Gefäßes ab.



Gieße danach das überschüssige **Wasser weg**. Übrig bleibt die **reine weiße Stärke**.



Hinweis: In der Industrie werden die ausgepressten Kartoffeln als Tierfutter verwendet. Das Kartoffelwasser wird als Düngemittel eingesetzt. Somit wird die ganze Kartoffel verwertet.



Wenn du sie **trocknen** lässt, erhältst du das **Stärkepulver**.



Hinweis: Die Kartoffelstärke kann im Supermarkt in **Pulverform** gekauft werden. Sie wird gerne zum **Backen** verwendet. Auch **Saucen** oder **Suppen** können damit gebunden werden. Die Stärke kommt auch in vielen Fertiggerichten vor. Du findest sie in der **Zutatenliste**.



WIEDERHOLUNG UND ZUSAMMENFASSUNG

Die Stärke versteckt sich auch in vielen anderen Dingen des täglichen Gebrauchs. Fasse noch einmal zusammen: Wo kannst du Stärke überall finden?
