

Versuche: Wann geht Hefe am besten?

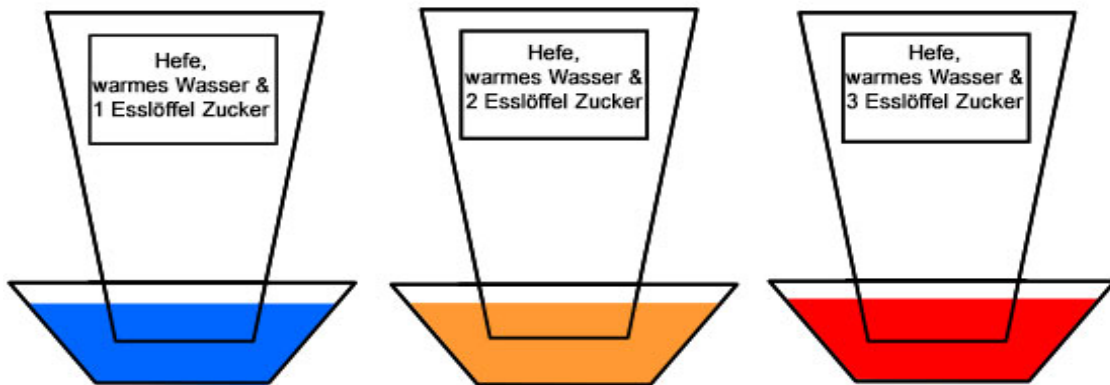


Für die einzelnen Versuche brauchst du außerdem noch:



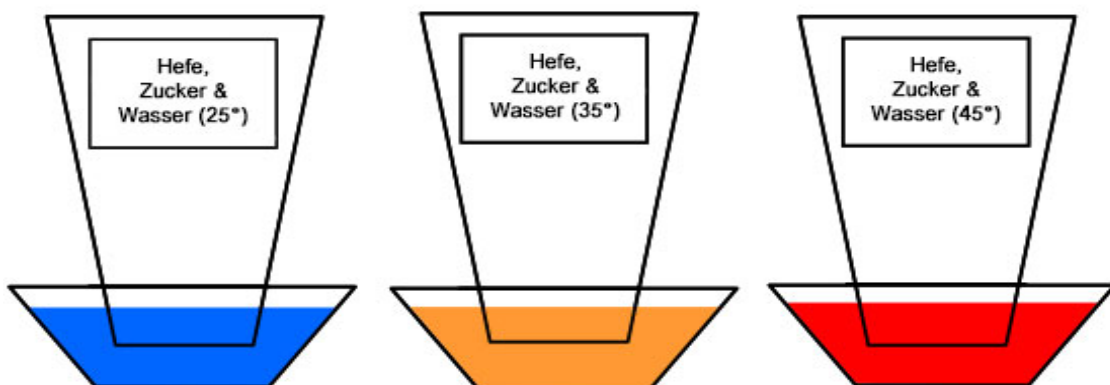
Versuchsaufbau und -durchführung

Versuch 1: Hinzugeben von Zucker



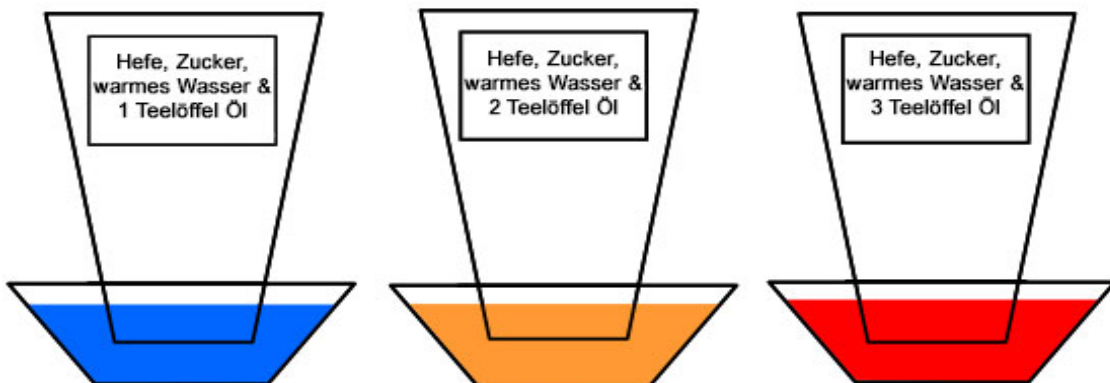
Gib jeweils ein Päckchen Hefe in die Gläser und fülle sie zur Hälfte mit warmen Wasser. Gib die angegebene Menge Zucker in jedes Glas und rühre dann gut um. Warte ab, was passiert.

Versuch 2: Die optimale Gehtemperatur



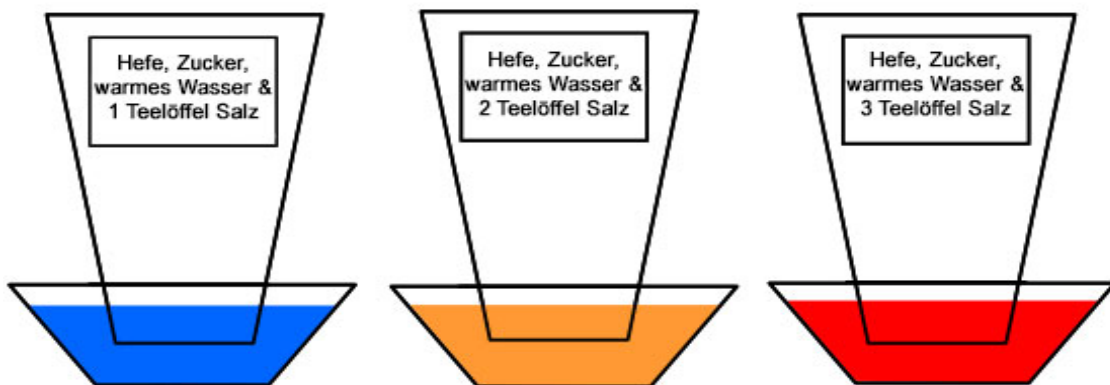
Gib jeweils ein Päckchen Hefe und einen Esslöffel Zucker in die Gläser. Fülle die Gläser anschließend bis zur Hälfte mit Wasser in der angegebenen Temperatur. In welchem Glas geht die Hefe am besten?

Versuch 3: Hinzugeben von Öl



Gib in jedes Glas ein Päckchen Hefe und einen Esslöffel Zucker. Fülle die Gläser anschließend zur Hälfte mit warmen Wasser und gib Öl in der angegebenen Menge hinzu. Wie reagiert die Hefe auf das Öl?

Versuch 4: Hinzugeben von Salz



Gib in jedes Glas ein Päckchen Hefe und einen Esslöffel Zucker. Fülle die Gläser anschließend zur Hälfte mit warmen Wasser und gib Salz in der angegebenen Menge hinzu. Wie wirkt das Salz auf die Hefe?