

Entdecke
deine
Neugier



Science Kitchen – Experimente nach deinem Geschmack Kochen, eine Wissenschaft für sich?!

Röstaromen durch Verbrennungsprozesse, molekulare Küche oder Konservierung von Lebensmitteln, in unserer Küche steckt jede Menge Wissenschaft. In diesem Workshop kombinierst du die Kreativität des Kochens mit der Analyse und Genauigkeit der wissenschaftlichen Forschung. Durch welche chemischen Prozesse wird unser Fleisch gar? Wie viel Energie steckt in unserem Burger und warum schmecken wir unterschiedlich scharf? Begebt euch mit uns in die Küche, bereitet ein Burgermenü zu und erlebt dabei spannende Einblicke in die Wissenschaft dahinter.

Workshopnummer N.002

Datum: Mittwochs jeweils 16:00-17:30 Uhr

Altersgruppe: ab Klasse 6

Plätze: 12

Kursleitung: Miguel

Ort: Ludwig-Geißler-Schule, Lebensmittellabor C -Bau

Kosten: kostenfrei

www.kp-stiftung.de

