

Kurs: Lebensmittel und Gesundheit

Einmal in der Woche haben wir Mädchen uns im Labor der Pädagogischen Hochschule Heidelberg getroffen, um mehr über Lebensmittel zu erfahren. Dabei haben uns Studentinnen der Chemie geholfen, indem sie uns chemisches Hintergrundwissen vermittelt haben und beim Experimentieren in der Gruppe zur Seite gestanden sind.



So lernten wir spielerisch die Chemie alltäglicher Phänomene kennen und beantworteten uns Fragen wie zum Beispiel: warum streut man im Winter Salz, warum heißt Rotkohl manchmal Blaukraut und wie viel Fett ist eigentlich in Chips oder einem Croissant enthalten.

Nachdem wir uns kurz mit dem jeweiligen Thema vertraut gemacht hatten, ging's auch schon ans selbstständige Experimentieren ins chemische Laboratorium. Wenn wir nicht weiter wussten, konnten wir uns immer mit allen Fragen an unsere Tutorinnen wenden. So haben wir chemische Verfahren kennen gelernt, wie das Extrahieren von Farbstoffen aus Gummibärchen und M&M's, das Destillieren von Rotwein und die Titration von Vitamin C.



In den Pausen konnten wir Schülerinnen uns gegenseitig besser kennen lernen und Kontakte zu gleichaltrigen Mädchen knüpfen. Der letzte Tag, an dem wir einen unbekanntes Stoff analysiert haben, zeigte uns, wie viel wir doch in den letzten Wochen gelernt hatten.

Also, auf geht's Mädels, meldet euch an und überzeugt euch selbst, wie viel Spaß Chemie machen kann!!!