



FERIENKURS AM 08.10.2018

KARTOFFEL UND ZITRONE: HIER GIBT ES SAURES UND DIE TOLLE KNOLLE DAZU! **FÜR INTERESSIERTE SCHÜLER DER KLASSENSTUFEN 5 BIS 7**

DAUER: 1 TAG

Inhalt

1. Warum wird die Kartoffel braun und wie kann man das verhindern?
2. Warum wird Kartoffelpüree aus dem Supermarkt nicht braun?
3. Nachweis von Zucker, Eiweiß und Stärke in Kartoffeln
4. Zitronen sind sauer – wir messen es
5. Zitronensaft kann andere Früchte schützen
6. Nachweis von Vitamin C im Zitronensaft
7. Nachweis von Konservierungsmittel in der Zitronenschale
8. Verträgt sich Zitronensaft mit Metallen?
9. Was passiert mit Zitronensaft und Marmor?

Ablauf/Zeitraum

Ferienkurs für einen Tag am 08.10.2018 von 09.30 Uhr bis 12.20 Uhr inklusive Pause.

Zielgruppe

- Schüler, die das Arbeiten in einem Labor kennen lernen wollen
- Schüler, die Spaß am Experimentieren haben
- Schüler, die sich für Chemie und Biologie interessieren

Teilnahmebestätigung

Alle Teilnehmer erhalten nach Beendigung des Kurses eine Teilnahmebestätigung, aus der ersichtlich ist, mit welchen Experimenten sich die Schüler vertraut gemacht haben.

Kosten

Der Unkostenbeitrag für diesen Kurs beträgt 10,00 € pro Schüler, bitte am Kurstag mitbringen.

Anmeldung/Anfahrt

Die **verbindliche Anmeldung** erfolgt **bis spätestens zum 03.10.2018** schriftlich, telefonisch oder per E-Mail unter nachfolgender Adresse und wird bestätigt. Von Rostock Hbf verkehrt stündlich ein Regionalexpress nach Tessin (Fahrzeit Rostock – Groß Lüsewitz ca. 17 min) und zurück. Aussteigen am Haltepunkt Groß Lüsewitz. In Groß Lüsewitz der Ausschilderung "Agrobiotechnikum" folgen (5 min Fußweg). Die Kurszeiten sind dem Fahrplan der Bahn angepasst. Bitte an Verpflegung für diesen Tag denken!

Forschungsverbund Mecklenburg-Vorpommern e.V.

FMV-Schülerlabor im Agrobiotechnikum

Dr. Anke Scheunemann

Thünenplatz 1

18190 Groß Lüsewitz

Telefon: 038209 499991

E-Mail: scheunemann@forschungsverbund.com

Internet: www.forschungsverbund.com