Station 2

Experiment 2: Herstellung von essbarem Einweggeschirr

Geräte	Chemikalien
2 Bechergläser (250 mL)	Natriumhydrogencarbonat
Spatel	Guarkernmehl
Waffeleisen	Kartoffelstärke
Waage	dest. Wasser
Pinsel	

Durchführung

In einem 250 mL-Becherglas werden 45 g Kartoffelstärke, 36 g Natriumhydrogencarbonat und 0,15 g Guarkernmehl miteinander vermischt.

Diese Mischung wird langsam unter ständigem Rühren in ein mit 50 mL Wasser gefülltes weiteres 250 mL-Becherglas gegeben.
Zum Umrühren muss ein Spatel verwendet werden, da die entstehende Masse so zäh wird, dass ein Glasstab zerbrechen könnte.

Dieser Teig wird mit einem Pinsel auf dem Waffeleisen aufgetragen und (je nach Waffeleisen) ca. 4 Minuten gebacken.

Anmerkungen

Man erhält goldgelbe bis goldbraune Waffeln (je nach Backzeit), die als Einweggeschirr genutzt werden können.

Literaturhinweis
Kühn, I.: Herstellung von essbarem Einweggeschirr. NiU-Chemie 9 (1998), Heft 45, S.55-56