
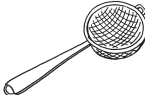




Inhaltsverzeichnis

Einige Worte vorweg	5
Der Aufbau des Buches	6
Materialtipps	8
Übung macht den Meister – Spannende Experimentierutensilien 	10
„Pi-pa-pette“ – Wie funktioniert eine Pipette?	10
Sag, warum sind deine Augen so groß? – Lupen vergrößern	13
Spritzige Angelegenheiten – Tropfflaschen und Spritzen	14
Wie Aschenputtel – trennen und sortieren 	15
Wir helfen Aschenputtel – Linsen, Erbsen, Bohnen sortieren	17
Sieben Siebe und noch mehr – Siebversuche	21
Wasser „sieben“? – Wasserreinigung im Kleinformat	25
Ist wirklich Salz im Wasser? – Salz und Wasser	30
Wir brauchen Salz für unser Butterbrot – Salz und Wasser	36
Man nehme ... – Was löst und mischt sich, was nicht? 	41
Würfelzucker auf Tauchgang – Wasser und Zucker	43
Zucker auf Wanderschaft – Wasser, Zucker, Lebensmittelfarbe	48
Bunt, ja bunt sind alle meine Flüssigkeiten – Wasser, Öl, Lebensmittelfarbe	52
Die „Augen“ der Suppe – Wasser, Öl, Lebensmittelfarbe	57
Schüttelmix – Wasser, Salz, Zucker, Sand, Mehl	61
Backpapier & Co. – Papiere und ihre Eigenschaften 	65
Papierdetektive am Werk – Vielfalt der Papiere	66
Papierblumen erblühen – Saugfähigkeit von Papier	71
Wassertropfenrennen auf Papier – Papiereigenschaften verändern	74
Unsichtbares wird sichtbar – Geheime Botschaften auf Papier	78
Verräterische Spuren auf Papier – Papier prägen	80

Warum wächst der Kuchen im Ofen? – Interessantes über Backzutaten		83
Flache Kekse, hohe Kuchen – Die „Aufgaben“ des Backpulvers		85
Backpulver selbst kriert – Bestandteile des Backpulvers		90
Können Backpulverraketen fliegen? – Backpulver und Flüssigkeiten		94
„Hefepupse“ lässt Luftballons wachsen – Wirkung von Backhefen		98