

Projekttitle: Die schwäbischste Nudel



Teilnehmerin/Teilnehmer (mit Alter): Amelie Kelm (11), Rebecca Brehm (11)

Erarbeitungsort: St. Jakobus-Gymnasium Abtsgmünd

Projektbetreuerin/Projektbetreuer: Frau Blaha und Herr Lachenmaier

Thema des Projekts: Die schwäbischste Nudel

Fachgebiet: Arbeitswelt

Wettbewerbssparte: Schüler experimentieren

Bundesland: Baden-Württemberg

Wettbewerbsjahr: 2022/23

1 Kurzfassung

Wir suchen die schwäbischste Nudel - eine, an der richtig viel Soße haften bleibt. Wir vermuten, dass die Spaghetti schlechter sind, weil sie nicht so geriffelt sind. Wir testen es mit einer Präzisionswaage und haben die verschiedenen Nudeln vor und nach dem eintunken in den verschiedenen Soßen gewogen. Neben verschiedenen Sorten untersuchen wir auch Nudeln aus verschiedenen Mehlsorten. Die Soßen unterscheiden sich durch das Verhältnis von Tomatenmark und Wasser. Ganz zum Schluss vergleichen wir die beste Nudel mit den original schwäbischen Spätzle.

Inhalt

1	Kurzfassung	2
3	Einleitung	4
4	Vorgehensweise, Materialien und Methode	4
5	Ergebnisse	5
6	Ergebnisdiskussion	7
7	Zusammenfassung	8
8	Quellen- und Literaturverzeichnis	8
9	Unterstützungsleistungen	8

3 Einleitung

Wir essen gerne Nudeln und wir haben uns als Schwäbinnen gefragt, an welcher Nudel wohl am meisten Soße hängen bleibt.

Wir vermuten, dass die Spaghetti schlechter sind, weil sie nicht so geriffelt sind.

4 Vorgehensweise, Materialien und Methode

Dieses Foto zeigt alle Nudeln die wir getestet haben.

1	Schmetterlingsnudeln
2	Spaghetti
3	Penne
4	Fusilli
5	Spätzle
6	Gelbe Erbsen Nudeln, Form: Fusilli
7	Dinkelnudeln, Form: Fusilli
8	Rote-Linsen-Nudeln, Form: Fusilli
9	Vollkornnudeln, Form: Fusilli



Wir testen mit einer Präzisionswaage und haben die verschiedenen Nudeln vor und nach dem Eintunken in den verschiedenen Soßen gewogen. Neben verschiedenen Sorten untersuchen wir auch Nudeln aus verschiedenen Mehlsorten. Die Soßen unterscheiden sich durch das Verhältnis von Tomatenmark und Wasser. Wir haben die Nudeln acht Minuten gekocht. Die Soßen bestanden aus:

Soße 1: 100g Wasser, 10g Tomatenmark

Soße 2: 100g Wasser, 20g Tomatenmark

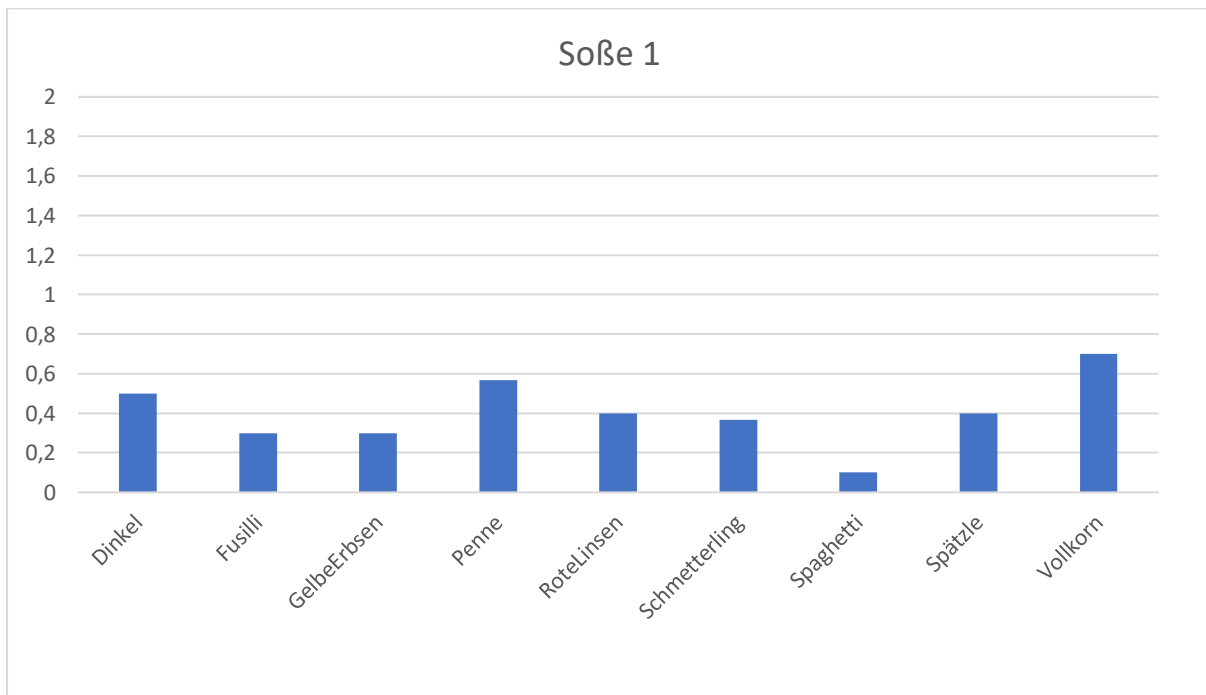
Soße 3: 100g Wasser, 30g Tomatenmark

Dieses Bild zeigt unsere Vorgehensweise:



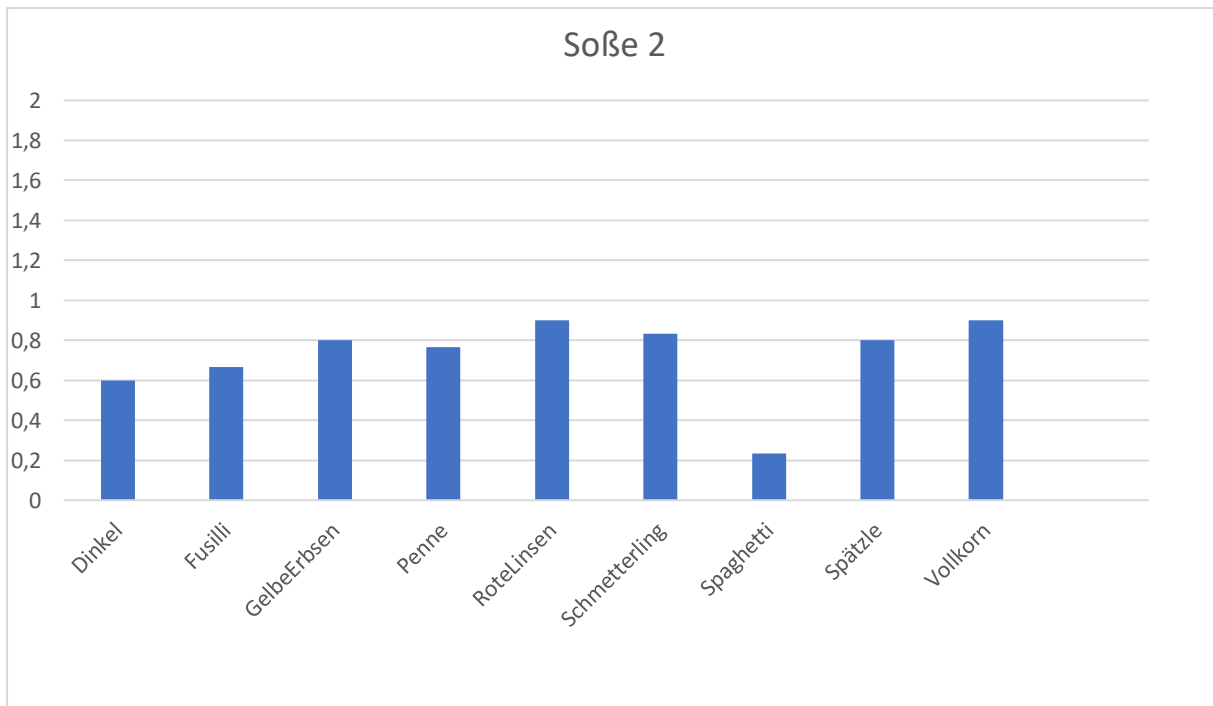
Wir haben immer drei Nudeln eingetunkt und dann den Durchschnitt berechnet.

5 Ergebnisse



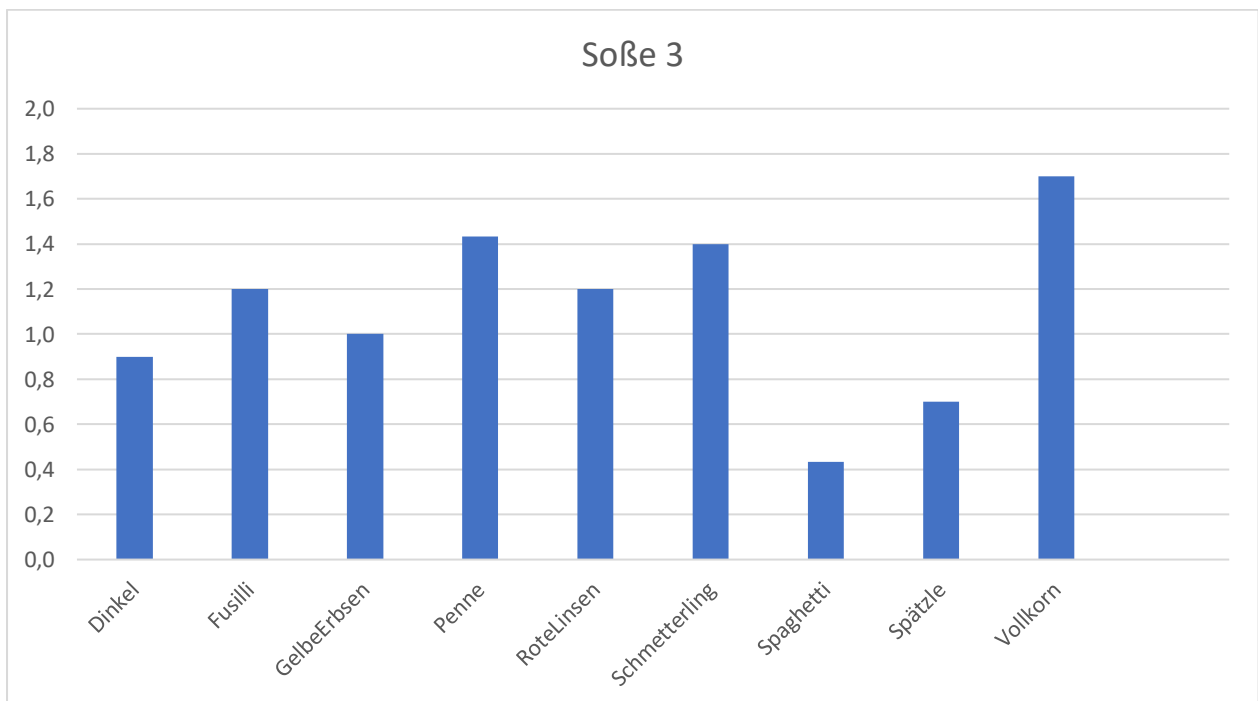
Die Vollkornnudeln haben am meisten Soße aufgenommen, die Spaghetti dagegen waren schlechter.

Insgesamt haben die Nudeln zwischen 0,1 und 0,7g aufgenommen.



Diesmal waren alle eigentlich gleichgroß außer die Spaghetti, die haben sich leider nur um ein Gramm verbessert was sehr wenig ist.

Insgesamt haben die Nudeln zwischen 0,2 und 0,9g Soße aufgenommen. Es bleibt deutlich mehr Soße hängen als bei Soße 1.

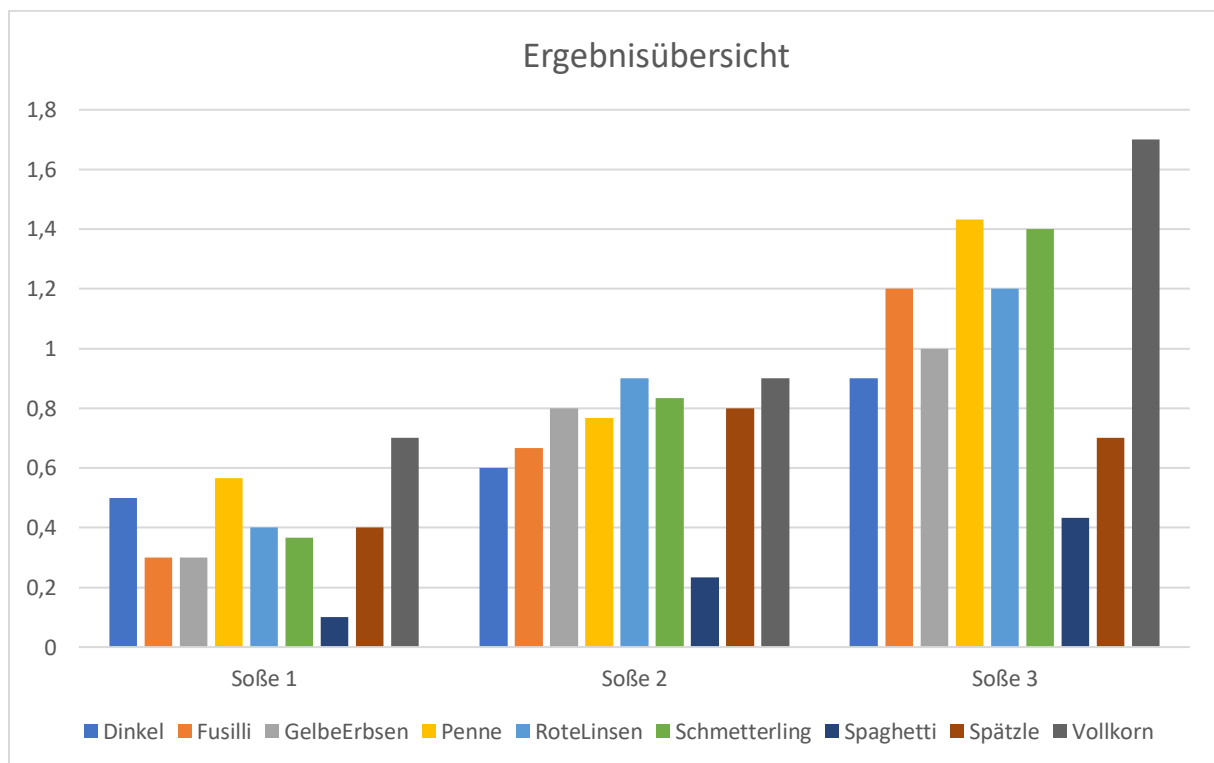


Alle Nudeln haben sich sehr verbessert, hier waren Vollkornnudeln, Schmetterlingsnudeln und Penne am besten. Von Spaghetti und Spätzle haben wir uns aber mehr erhofft.

Insgesamt haben die Nudeln zwischen 0,4 und 1,7g Soße aufgenommen. Bei Soße 3 blieb deutlich mehr Soße haften als bei Soße 1 und 2, da sie dickflüssiger ist.

6 Ergebnisdiskussion

Dieses Diagramm zeigt wieviel Soße an den jeweiligen Nudeln hängen geblieben ist. Auf der x-Achse sind die Soßen und die Nudeln aufgelistet. Die y-Achse zeigt den Durchschnitt wieviel Soße an der Nudel hängen blieb.



Die schwäbischste Nudel ist die Vollkornnudel! Die Form der Vollkornnudel war eine Fusilli.

Wir haben eigentlich gedacht, dass die Spätzle besser wären. Es könnte sein, dass es mit selbstgemachten Spätzeln besser klappen könnte, deshalb werden wir bis März auch noch selbst gemachte Spätzle ausprobieren. Schon bei Soße 1 merkten wir, dass die Spaghetti im Durchschnitt, nicht so viel Soße aufnehmen. Wir vermuten, dass es daran liegt das die Spaghetti keine so große Fläche haben wie z.B. die Schmetterlingsnudeln. Die Penne und die Schmetterlingsnudeln waren auch gut. Der Rest der Nudeln war durchschnittlich gut.

7 Zusammenfassung

Wir testeten neun verschiedene Nudelsorten mit drei verschiedenen Soßen. Wir wollten herausfinden an welcher Nudel am meisten Soße haften bleibt. Die Ergebnisse zeigen eindeutig, dass es die Vollkornnudel in Form einer Fusilli ist.

8 Quellen- und Literaturverzeichnis

Das Heft: Forschen in der Schule von mikro makro mint.

9 Unterstützungsleistungen

Herr Lachenmaier und Frau Blaha bei den Versuchen und Anfertigung der Arbeit.

Anhang: Messergebnisse

Spaghetti

	vor	nach	Gewicht Soße
Soße 1	2,0	2,0	0,2
	2,0	2,2	0,2
	2,0	2,1	0,1
Soße 2	2,0	2,1	0,1
	2,0	2,3	0,3
	2,0	2,3	0,3
Soße 3	1,9	2,3	0,4
	1,9	2,3	0,4
	2,0	2,5	0,5

Penne

	vor	nach	Gewicht Soße
Soße 1	2,7	3,2	0,5
	2,6	3,6	1,0
	3,0	3,2	0,2
Soße 2	2,6	4,1	1,5
	2,6	3,0	0,4
	2,8	3,2	0,4
Soße 3	3,0	5,1	2,1
	2,6	4,2	1,6
	2,8	3,4	0,6

Schmetterlingsnudeln

	vor	nach	Gewicht Soße
Soße 1	2,4	2,7	0,3
	2,4	2,7	0,3
	2,4	2,9	0,5
Soße 2	2,4	3,0	0,6
	2,4	3,2	0,8
	2,4	3,5	1,1
Soße 3	2,4	3,9	1,5
	2,3	3,6	1,3
	2,4	3,8	1,4

Fusilli

	Vor	Nach	Gewicht Soße
Soße 1	1,6	1,9	0,3
	1,7	2,1	0,2
	1,7	1,9	0,4
Soße 2	1,6	2,1	0,5
	2,0	3,1	1,1
	1,7	2,1	0,4
Soße 3	1,7	2,7	1
	1,8	2,9	1,1
	1,6	3,1	1,5

Gelbe Erbsennudeln

	Vor	Nach	Gewicht Soße
Soße 1	1,3	1,7	0,4
	1,2	1,7	0,5
	1,5	2,0	0,5
Soße 2	1,4	2,0	0,6
	1,1	1,7	0,6
	1,1	2,4	1,3
Soße 3	1,1	2,4	1,3
	1,0	1,6	0,6
	1,4	2,6	1,2

Rote Linsennudeln

	vor	Nach	Gewicht Soße
Soße 1	1,5	1,9	0,4
	1,7	2,1	0,4
	2,1	2,6	0,5
Soße 2	2,2	3,2	1,0
	1,9	2,6	0,7
	1,7	2,3	0,6
Soße 3	1,1	1,9	0,8
	1,3	1,9	0,6
	1,5	2,3	0,8

Spätzle

	vor	Nach	Gewicht Soße
Soße 1	1,5	1,9	0,4
	1,7	2,1	0,4
	2,1	2,6	0,5
Soße 2	2,2	3,2	1,0
	1,9	2,6	0,7
	1,7	2,3	0,6
Soße 3	1,1	1,9	0,8
	1,3	1,9	0,6
	1,5	2,3	0,8

Vollkornnudeln

	Vor	Nach	Gewicht Soße
Soße 1	2,6	3,3	0,7
	2,6	3,2	0,6
	2,6	3,4	0,8
Soße 2	2,7	3,6	0,9
	2,5	3,4	0,9
	2,5	3,4	0,9
Soße 3	2,6	4,5	1,9
	2,7	4,3	1,6
	2,7	4,3	1,6

Dinkelnudeln

	Vor	Nach	Gewicht Soße
Soße 1	1	1,3	0,3
	1	1,4	0,4
	1	1,7	0,7
Soße 2	1,1	1,6	0,5
	0,9	1,7	0,8
	0,9	1,5	0,6
Soße 3	1	1,8	0,8
	1	2	1
	1,1	1,9	0,8