

Schüler experimentieren - Gummibärchen selber machen

Projekttitel: Gummibärchen selber machen

Teilnehmerin/Teilnehmer (mit Alter): Camillo Reier(13), Leo Euteneuer(13)

Erarbeitungsort: SJGA Abtsgmünd

Projektbetreuerin/Projektbetreuer: Frau Blaha, Herr Lachenmaier

Thema des Projekts: Gesunde Gummibärchen

Fachgebiet: Chemie

Wettbewerbssparte: Jugend forscht oder Schüler experimentieren

Bundesland: Baden-Württemberg

Wettbewerbsjahr: 2023

1 Kurzfassung

Unsere Idee stammt daher, dass wir zuerst gesunde Energiedrinks herstellen wollten, dann aber in Richtung Süßigkeiten gekommen sind, wobei uns Gummibärchen am besten schmecken und gleich noch einfach umsetzbar sind. Dabei kam die Frage auf ob man nicht Gummibärchen selber machen kann, die weniger Zucker enthalten und gut schmecken. Wir schätzten, dass es gut funktionieren würde.

2 Inhalt

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

3 Einleitung

4 Vorgehensweise, Materialien und Methode

Als erstes haben wir im Internet nach Rezepten gesucht. Dann haben wir von Zuhause unsere Lebensmittel mitgebracht. Die wir dann in der Schulküche in Töpfen erhitzt haben. Den Saft untergerührt haben. Darauf haben wir die Masse in Förmchen gegossen. Dann haben wir sie in den Kühlschrank gestellt. Dabei haben fast alles alleine gemacht.



4.1 1. Versuch 16.11.2022:

Rezept (vegan):

- 100 ml Flüssigkeit (z.B. Fruchtsaft)
- 3 EL Agartine (entspricht ca. 1,5 TL Agar Agar)
- 1 bis 2 EL Zitronensaft
- eventuell 1 EL Zucker, etwas Honig oder
- Agavendicksaft je nach Geschmack
- Pralinenförmchen, Gummibärenförmchen (z.B. aus Silikon) oder Eiswürfelbehälter

Koche alle Zutaten zusammen in einem kleinen Topf kurz auf.

Fülle die Masse in Pralinenförmchen, Gummibärenförmchen aus Silikon oder auf einen mit Backpapier belegten Teller.

Lasse sie für mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen.

Das Rezept war einfach umzusetzen und die Materialien sind auch leicht zu beschaffen.

4.2 2. Versuch 2.12.2022:

Rezept(4 Zutaten):

- Erdbeeren ca 250 g
- Honig 2EL oder Agavendicksaft
- Zitrone halb
- Gelatine (pflanzlich) 1 Tütchen

Erdbeeren kleinhäckseln Danach Erdbeeren mit Gelatine erhitzen. Währenddessen Honig und die Zitrone dazugeben.

Das Rezept war ein bisschen schwieriger, da wir die Gelatine separat erhitzen mussten. Die Konsistenz der Gummibärchen ähnelte eher ein bisschen an Eis.

4.3 3. Versuch 7.12.2022:

- 125ml Ananas Saft
- 8 Blätter Gelatine
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker

Fruchtsaft in einen Topf geben. Gelatineblätter nach und nach hineinlegen, ggf. kurz reindrücken, damit die Blätter vollständig mit Saft bedeckt sind. Gelatine ca. 5 Min. einweichen lassen. Dann Zitronensaft hinzugeben und Gelatine auf niedriger bis mittlerer Hitze zergehen lassen. Die Gelatine darf nicht kochen. Dann Zucker hinzugeben und nochmal durchrühren, damit der Zucker sich auflöst. Silikonform auf einem Schneidebrettchen ablegen und die heiße Masse direkt in die Form gießen. Brettchen mitsamt Form für mind. 90 Min. in den Kühlschrank stellen. So wird die Gelatine schneller fest.

Das Rezept war einfach umzusetzen. Es war ein bisschen zeitaufwändiger, da wir die Gelatine auflösen mussten.



4.4 4. Versuch

Rezept (vegan):

- 100 ml Flüssigkeit (Johannesbeersaft)
- 3 EL Agartine (entspricht ca. 1,5 TL Agar Agar)
- 1 bis 2 EL Zitronensaft
- eventuell 1 EL Zucker, etwas Honig oder
- Agavendicksaft je nach Geschmack
- Pralinenförmchen, Gummibärenförmchen (z.B. aus Silikon) oder Eiswürfelbehälter.

Koche alle Zutaten zusammen in einem kleinen Topf kurz auf.

Fülle die Masse in Pralinenförmchen, Gummibärenförmchen aus Silikon oder auf einen mit Backpapier belegten Teller.

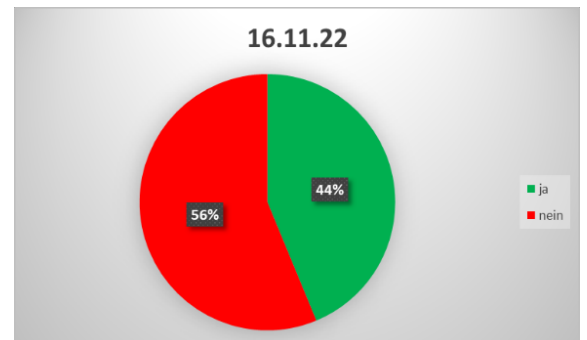
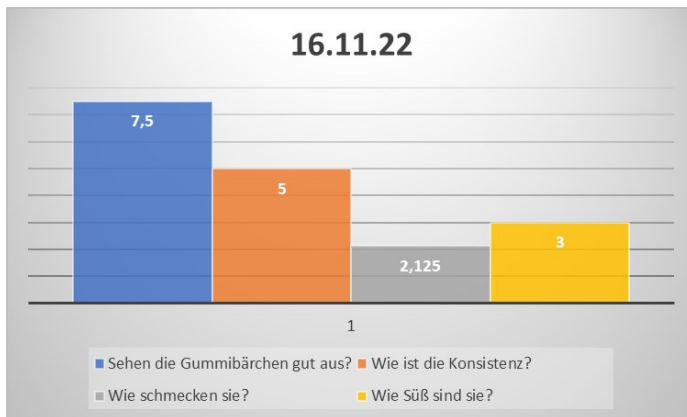
Lasse sie für mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen.

Das Rezept war einfach umzusetzen und die Materialien sind auch leicht zu beschaffen.

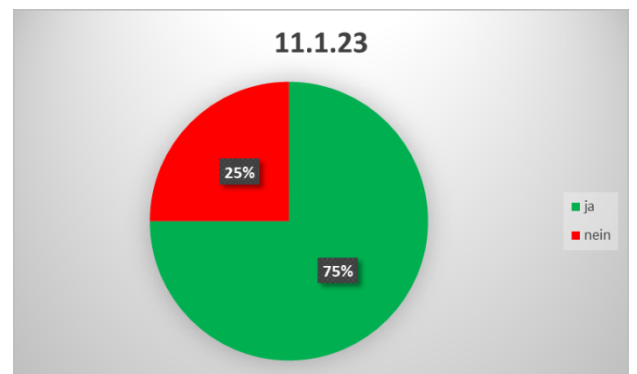
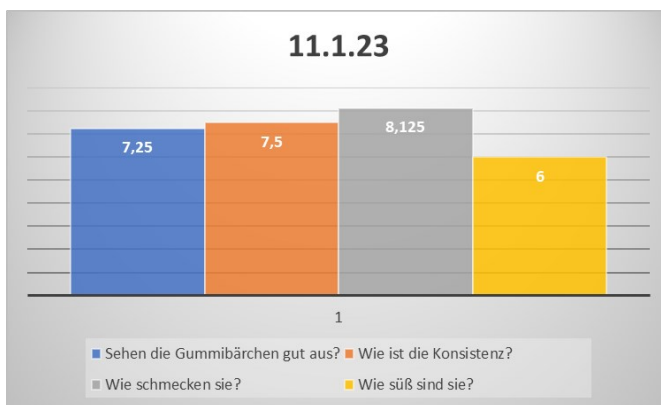
4.5 Bewertung der Gummibärchen

5 Ergebnisse

5.1 1. Versuch vom 16.11.



5.2 4. Versuch vom 11.1.



6 Ergebnisdiskussion

7 Zusammenfassung

8 Quellen- und Literaturverzeichnis

9 Unterstützungsleistungen

Bewertung: