



ALLTAGSCHEMIE

In einfach durchführbaren Experimenten werden einerseits die natürlichen Inhaltsstoffe unserer pflanzlichen Lebensmittel und andererseits Lebensmittelzusatzstoffe sichtbar und damit anschaulich und verständlich. Die meisten Versuche werden mit haushaltsüblichen Mitteln durchgeführt und können so leicht nachgemacht bzw. in den individuellen Schulunterricht eingebunden werden. Ein Mix aus selbständigem Experimentieren und interessantem Hintergrundwissen sorgt dabei für eine spannende Lernumgebung.

KURSANGEBOTE

- ➔ für SchülerInnen aller Jahrgangsstufen und aller schulischen Institutionen
- ➔ für Kindergärten & Kindertagesstätten
- ➔ für Jugendeinrichtungen
- ➔ für Experimentalgeburtstage
- ➔ zur Lehrerfortbildung
- ➔ für pädagogisches Personal
- ➔ für Erwachsenengruppen
- ➔ für alle Interessierten



SCOLAB SCHÜLERLABOR

HAMBURGER GROSSMARKT

- ➔ Banksstraße 28, 20097 Hamburg
- Telefon: (040) 32 90 16 90
- Telefax: (040) 32 90 16 96
- Mobil: (0177) 33 06 179
- E-Mail: info@scolab.de
- Web: www.scolab.de

➔ Partner



DEUTSCHES
ZUSATZSTOFF
MUSEUM

➔ Träger

Hamburger Verein zur Förderung gesunder Ernährung e.V.
Banksstraße 28, 20097 Hamburg

➔ Sponsoren

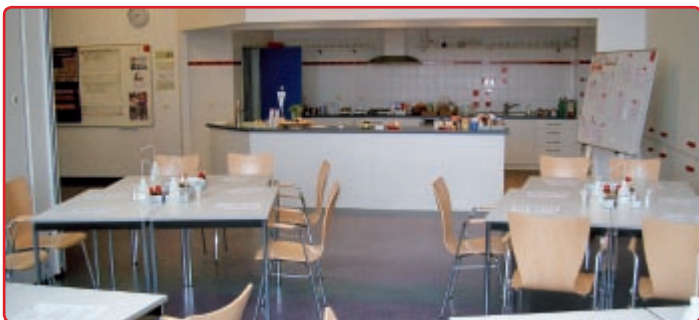


DER
**HAMBURGER
LERNORT
FÜR
GESUNDE
ERNÄHRUNG**



**SPANNENDE ALLTAGSCHEMIE
RUND UM DIE INHALTSSTOFFE VON
OBST, GEMÜSE & LEBENSMITTELN**





DAS SCHÜLERLABOR

Das Schülerlabor SCOLAB ist eine innovative Lernplattform zum Thema Gesunde Ernährung in Hamburg und gibt neue Impulse für die Verbraucherbildung der Stadt und darüber hinaus.

Der Standort auf dem Hamburger Großmarkt Obst, Gemüse und Blumen bietet dazu das authentische Umfeld. Ideengeber und Mentor ist Prof. Dr. Georg Schwedt.

WISSEN ERLEBEN

Der Fokus im Schülerlabor SCOLAB liegt auf der Vermittlung von ernährungsphysiologischem Grundwissen als Basis für eine nachhaltige, gesundheits- und umweltbewusste Lebensführung.

Schwerpunkte sind:

- Allgemeine Pflanzenchemie
- Wertgebende Inhaltsstoffe in Obst und Gemüse
- Qualität und Natürlichkeit von Lebensmitteln
- Lebensmittelzusatzstoffe und ihre Verwendung

THEMENAUSWAHL

- „**Rot wie eine Tomate**“
Farben von Obst und Gemüse
- „**Sauer macht lustig**“
Experimente mit Fruchtsäuren
- „**Gemüse querbeet**“
Experimente zu natürlichen Inhaltsstoffen
- „**Zuckersüße Früchtchen**“
Von der Stärke bis zum Fruchtzucker
- „**Enzyme & Lebensmittel**“
Spezifische Enzym-Wirkungsweisen
- „**Suppenchemie**“
Experimente rund um Tütensuppen
- „**E-Nummern & Co.**“
Lebensmittelzusatzstoffe im Experiment
- **Weitere Themen auf Anfrage!**

Beachten Sie bitte auch unser spezielles Workshop-Angebot auf der SCOLAB-Internetseite! Interessierte Schulen/Personen können diese Workshops jederzeit auch als Schülerkurs, Fortbildung oder als Gruppenveranstaltung buchen.

ÖFFNUNGSZEITEN

- Nach Vereinbarung

SCHÜLERKURSE

- **Dauer:** 90 – 120 Minuten
- **Kosten:** 50,- EURO Nutzungsgebühr
zzgl. 1,50 EURO pro SchülerIn

Die Experimentalprogramme orientieren sich an den Lehrplänen für den Chemie- und Biologie-Unterricht. Sie sind übergreifend konzipiert und werden in den jeweiligen alters- und wissensspezifischen Zusammenhang gestellt. Gern berücksichtigen wir nach Absprache Ihre speziellen Wünsche.

ANDERE ANGEBOTE

- Workshops, Fortbildungen, Experimentalgeburtstage, ...
Dauer und Kosten: individuell

Auch die private Nutzung der Laborküche und des Vortragsraums für Seminare, Vorträge, Fortbildungsveranstaltungen ist nach Rücksprache möglich.