

Experimente aus der Küche „Was für ein Topfen“



Du brauchst:

- Ein Glas
- 250 ml Milch
- 70-80 ml Essig
- einen Löffel

Probiere es aus!

Fülle die 250ml Milch in dein Glas. Nun gieße den Essig zu deiner Milch. Rühre in deinem Glas um, damit sich die Flüssigkeiten vermischen. – Was passiert?

Was passiert?

Am Boden des Glases hat sich eine dicke weiße Substanz gebildet. Es ist Topfen. Er ist entstanden, weil wir Milch und Essig gemischt haben und die Milchbestandteile sich durch den Essig aufgetrennt haben. ForscherInnen nennen das auch „Gerinnung“. Der Topfen besteht aus einer Mischung aus den Milchbestandteilen wie Fett, Mineralien und Eiweiß (Kasein). Die wässrige Flüssigkeit im Glas nennt man Molke.