

Elektroknete herstellen

Du lernst, wie man zwei Sorten Knete nach Rezept selber herstellen kann: Normale Knete und Elektroknete. Dazu brauchst du einige Zutaten aus der Küche. Die Elektroknete leitet Strom. Du kannst sie in weiteren Challenges als Elektrokabel verwenden.

Vorgehensweise

- * Gib für die Elektroknete alle Zutaten in die Pfanne und stelle den Herd auf mittlere Hitze.
- * Rühre, bis sich ein grosser klebriger Klumpen bildet. Nimm dann die Pfanne vom Herd.
- * Achtung: Der Teig ist heiss! Lass ihn erst abkühlen, bevor du weiterarbeitest.
- * Knete den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche, bis er elastisch wie Knete ist.
- * Hinweis: Für normale Knete nimmst du im oberen Rezept einfach Zucker anstelle von Salz.

Materialien

- * $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser
- * $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl
- * 2 Esslöffel Salz (für Elektroknet)
- * 2 Esslöffel Zucker (für normale Knete)
- * $\frac{1}{2}$ Teelöffel Öl
- * $4\frac{1}{2}$ Esslöffel Zitronensaft
- * Lebensmittelfarbe
- * eine Herdplatte
- * eine Pfanne



Weitertüfteln

- * Nun kannst du überprüfen, ob die beiden Knetsorten wirklich ihre Aufgabe erfüllen. Die Knete muss dazu in einen Stromkreis eingebunden werden. Dazu kannst du z.B. eine Batterie und eine Glühbirne oder LED mit drei Kabeln benutzen. Bei der Elektroknete müsste das Licht brennen, bei der normalen Knete aber nicht.
- * Wenn du das Stromprüfgerät schon gebaut hast, kannst du die elektrische Leitfähigkeit der Knete damit überprüfen.

Tipps und Tricks

Wenn es Probleme gibt, lass dir beim Kochen von älteren Schüler*innen oder von einem Erwachsenen helfen.

Auf makerstars.org siehst weitere Ideen, wie aus Knete lustige Figuren mit leuchtenden Augen hergestellt werden können und wie Knete auf einfache Weise getestet werden kann.



› Weitere Infos zur Challenge

Und jetzt?

Verwende die Knete in weiteren Challenges z.B. bei «Zeig mir den Vogel».

