

ALLES BANANE!

3. TÜRCHEN

Der Wichtel Mario hat mal wieder gebacken. Sein frisch gebackenes Bananenbrot lockt alle anderen Wichtel in die Backstube. Marios Geheimnis? Reife oder gar überreife Bananen. Jene, die im Supermarkt angeboten werden, sind jedoch meist nicht reif. Um diese in der Wichtelwerkstatt schnell reifen zu lassen, benötigt Mario nur ein Gerät: den Backofen!



WELCHEN EINFLUSS HAT DIE TEMPERATUR AUF DEN REIFUNGSPROZESS VON BANANEN?

Du benötigst ...

- Schale einer frischen Banane
- Streichhölzer oder Feuerzeug
- Pinzette und Messer
- Teelicht

So wird's gemacht:

1. Zuerst schneidest du mithilfe des Messers ein ca. 6 x 3 cm großes Stück aus der Bananenschale.

Hinweis: Die verwendete Banane sollte möglichst frisch sein und noch keine braunen Verfärbungen aufweisen!

2. Entzünde das Teelicht.
3. Halte nun das Bananenschalenstück mithilfe der Pinzette für ca. 20 bis 30 Sekunden mit der Schalenaußenseite (gelbe Seite) möglichst ruhig und nah (ca. 0,5 – 1 cm) über die Teelichtflamme.
4. Betrachte anschließend dein Resultat. Was kannst du beobachten?

