

Inhalt

Vorwort	5
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 1	7
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 2	8
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 3	9
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 4	10
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 5	11
Didaktisch-methodische Hinweise zu Kapitel 6	12

1. Haarkosmetik – haarige Angelegenheiten?

1. Haare gleich Haare?	14
2. Welches Haarwaschmittel soll ich nehmen?	16
3. Oh je, meine Haare lassen sich nicht kämmen!	18
4. Neue Frisur – neues Aussehen?	20
5. Nanu, heute gelockt?	22
6. Blond – echt oder nicht echt?	24
7. Haltbar soll es sein	26
8. Haarfärbung – chemische Reaktionen 1	28
9. Haarfärbung – chemische Reaktionen 2	30
10. Haarfärbemittel – Inhaltsstoffe	32
11. Experimente zum Färben	34
12. Färben oder Tönen?	36

2. Fleckenmittel – Fleck ist nicht gleich Fleck

1. Welcher Experte hilft am besten?	38
2. Rote Angelegenheiten	40
3. Wenn die Hose verrostet ist	42
4. Der „Tintenkiller“ für die Wäsche	44
5. Silber – aus alt wird neu	46
6. Essig frisst Kalk	48
7. Essig oder Zitrone?	50
8. Wie ist des Rätsels Lösung?	52

3. Brennstoffe, Fleisch und allerlei zum Grillen – köstlich und gesund?

1. Alle Zutaten zum Grillen	54
2. Ohne Holz keine Kohle	56
3. Grillen mit dem richtigen Grillanzünder	58
4. Das Richtige auf dem Grill	60
5. Acrolein beim Grillen verhindern – aber wie?	62
6. Welche chemischen Eigenschaften besitzt Holz?	64
7. Experiment: Pyrolyse von Holz	66
8. Feuer und Flamme für Brennstoffe	68
9. Was brennt denn da?	70
10. Jetzt wird es heiß	72
11. Ketchup	74

12. Mayonnaise	76
13. Senf	78
14. Cola	80

4. Verpackungen – nicht nur Papier

1. Kunststoffe – alles Müll oder was?	82
2. Glas – Verpackung, aber auch Rohstoff	84
3. Kunststoffe – bei den Eigenschaften liegt des Rätsels Lösung	86
4. Zellstoff – woher kommst du?	90
5. Papier über Papier	92
6. Ist Weißblech gleich weißes Blech?	94
7. Verpackungen müssen sein	96
8. Wie wird die Dose zur Lebensmitteldose?	98
9. Und am Ende ist die Dose wieder da	100
10. Von Alufolie und Teelichtern	102
11. Es werde (Tee-)Licht	104
12. Die Alufolie und das Sauerkraut	106

5. Salze – aber nicht nur zum Kochen

1. Eine salzige Sammlung	108
2. Regeneriersalz	110
3. Streusalz	112
4. Pökelsalz	114
5. Salz für die Spülmaschine	116

6. Zusatzstoffe – notwendig und verträglich?

1. Bunte Vielfalt	118
2. Was macht das Vitamin C im Apfelmus?	120
3. Konservierung – muss das sein?	122
4. BIO-logisch!?	124
5. Kleine Gerüch(t)eküche 1	126
6. Kleine Gerüch(t)eküche 2	128
7. Über Geschmack lässt sich streiten	130
8. Es liegt was in der Luft	132
9. Was ist denn da so farbenfroh?	134
10. Das Auge isst mit	136
11. Die Suche nach der Farbe	138
12. Farbenfrohe Lebensmittel	140

Stichwortverzeichnis	142
----------------------------	-----