

Experimente für Clever Foodies

Farbiger Tee

Trinkst du manchmal Tee? Dann ist dir vielleicht aufgefallen, dass es viele verschiedene Sorten gibt. Und der fertig aufgebrühte Tee kann ganz unterschiedlich aussehen. Je nachdem, aus welchen Pflanzen er hergestellt wurde, ist er gelb bis dunkelbraun, grün oder sogar violett oder rot. Und manchmal verändert sich das Aussehen des Tees, wenn du weitere Zutaten vor dem Trinken in deine Tasse gibst. Probiere es aus!



Du brauchst:

- 2 Teebeutel mit schwarzem Tee
- 2 Tassen
- heißes Wasser
- 1 frische Zitrone
- 1 Schneidebrett
- 1 Messer
- 1 Löffel

Damit du die Ergebnisse des Versuchs kosten kannst, achte darauf, dass du die Zitrone gut wäschst und die Küchengeräte sauber sind.

ACHTUNG: Bitte einen Erwachsenen, das heiße Wasser zuzubereiten!

So geht's:

- 1 Gib die Teebeutel in die Tassen.
- 2 Überbrühe sie mit heißem Wasser und lasse den Tee etwa 5 Minuten ziehen.
- 3 Schneide die Zitrone auf dem Schneidebrett in zwei Hälften.
- 4 Presse ein paar Tropfen Zitronensaft in eine der Tassen.

Was beobachtest du, wenn du jetzt den Tee in beiden Tassen vergleichst?

Viel Spaß beim Experimentieren!

Dies kannst du noch erforschen:

- Führe den gleichen Versuch mit anderen Teesorten durch, beispielsweise grünem Tee oder Früchtetee.
- Koche schwarzen Tee mit Leitungswasser und mit destilliertem Wasser und vergleiche die Farben und auch den Geschmack des Tees. Je kalkhaltiger das Leitungswasser ist, desto größere Unterschiede wirst du feststellen.
- Früchtetee ist oft ein Gemisch aus verschiedenen Pflanzensorten. Vielleicht kannst du mit Hilfe einer Lupe einzelne Bestandteile isolieren, daraus Tee kochen und dann die Farben vergleichen.

Hast du's gewusst?

Aus den gleichen Teeblättern kann man grünen oder schwarzen Tee herstellen. Für grünen Tee werden die Blätter getrocknet. Für schwarzen Tee lässt man sie zusätzlich fermentieren, das heißt, sie reagieren mit dem Sauerstoff der Luft. Dabei werden der grüne Farbstoff und andere Inhaltsstoffe verändert. Deshalb sieht schwarzer Tee nicht nur anders aus, sondern schmeckt in der Regel weniger bitter als grüner.



Experimente für schlaue Feinschmecker

Weitere Experimentiertipps für zu Hause findest du unter:

www.basf.de/kidslab-schlaue-feinschmecker

