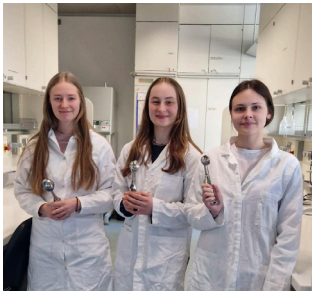




Das perfekte Eis



Carolin Anders (17)

79771 Grießen-Klettgau, Justus-von-Liebig-Schule, Waldshut-Tiengen

Angelika Melnikov (18)

79771 Grießen-Klettgau, Justus-von-Liebig-Schule, Waldshut-Tiengen

Sarah Nägele (17)

79774 Unteralpfen, Justus-von-Liebig-Schule, Waldshut-Tiengen

SPARTE:

Jugend forscht

ERARBEITUNGSORT:

**Justus-von-Liebig-Schule,
Waldshut-Tiengen**

BETREUUNG:

**Dr. Verena Hoppmann,
Dr. Anne Brockhoff**

Mit unserem Projekt „Das perfekte Eis“ wollen wir der Frage nachgehen, ob und wie sich Speiseeis herstellen lässt, welches weniger ungesunde Zutaten enthält. Zusätzlich wollen wir herausfinden, wie sich Eis herstellen lässt, welches ähnliche Eigenschaften wie das aus der Eisdielen hat. Dafür wollen wir die gesättigten Fettsäuren durch ungesättigte ersetzen und den Zuckeranteil im Eis reduzieren. Ebenso wollen wir eine Alternative zu dem enthaltenen Ei finden.

Zu der Idee kamen wir durch mehrere Treffen in einer nahegelegten Eisdielen und mit unserem Sportlehrer, der uns auf gesündere Ernährung hingewiesen hat. Durch die Treffen in der Eisdielen sind wir auch auf das Problem gestoßen, dass selbsthergestelltes Eis nie wie das aus der Eisdielen schmeckt. Dies wollen wir in der Bearbeitung des Projekts berücksichtigen. Bisher haben wir uns mit dem Ersetzen der Sahne mit Pflanzenölen und Haferkleieflocken, der Milch mit pflanzlichen Milchalternativen und dem Reduzieren des Zuckers beschäftigt.