

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b> .....	5
<b>2. Was ist mit Inklusion gemeint und wieso gehört auch „Chemie“ dazu?</b> .....	7
<b>3. Wie das Buch aufgebaut ist</b> .....	15
<b>4. Das Thema Sicherheit beim Experimentieren</b> .....	18
<b>5. Entscheidungs-Matrix</b> .....	25
<b>6. Chemie in der Küche – Stoffe können verändert werden</b> .....	27
6.1 Chemiewissen 1 .....	27
6.2 Was ist Quark und wie macht man ihn? .....	30
6.2.1 Sachanalyse zur Quarkherstellung .....	30
6.2.2 Infos für die Vorbereitung .....	33
6.2.3 Beschreibung eines möglichen Ablaufs .....	34
6.2.4 Sicherheit und Entsorgung .....	38
6.2.5 Hinweise zur Umsetzung in inklusiven Lehr-Lern-Situationen .....	38
6.3 Spiegelei braten und Pfannkuchen backen .....	40
6.3.1 Sachanalyse zum Backen und Braten .....	40
6.3.2 Infos für die Vorbereitung .....	43
6.3.3 Beschreibung eines möglichen Ablaufs .....	45
6.3.4 Sicherheit und Entsorgung .....	49
6.3.5 Hinweise zur Umsetzung in inklusiven Lehr-Lern-Situationen .....	49
<b>7. Chemie im Badezimmer – Stoffe lösen und binden</b> .....	52
7.1 Chemiewissen 2 .....	52
7.2 Waschen mit Kastanien .....	54
7.2.1 Sachanalyse zum Thema Waschen .....	54
7.2.2 Infos für die Vorbereitung .....	57
7.2.3 Beschreibung eines möglichen Ablaufs .....	58
7.2.4 Sicherheit und Entsorgung .....	61
7.2.5 Hinweise zur Umsetzung in inklusiven Lehr-Lern-Situationen .....	62

# Inhaltsverzeichnis

---

7.3 Das Wunder der Windel .....	64
7.3.1 Sachanalyse zum Thema Superabsorber .....	64
7.3.2 Infos für die Vorbereitung .....	67
7.3.3 Beschreibung eines möglichen Ablaufs .....	68
7.3.4 Sicherheit und Entsorgung .....	71
7.3.5 Hinweise zur Umsetzung in inklusiven Lehr-Lern-Situationen .....	71
<b>8. Chemie im Labor – Rausfinden, was drin ist .....</b>	<b>75</b>
8.1 Chemiewissen 3 .....	75
8.2 Farben offenlegen: Papierchromatographie .....	78
8.2.1 Sachanalyse zum Thema Farbe .....	78
8.2.2 Infos für die Vorbereitung .....	82
8.2.3 Beschreibung eines möglichen Ablaufs .....	83
8.2.4 Sicherheit und Entsorgung .....	88
8.2.5 Hinweise zur Umsetzung in inklusiven Lehr-Lern-Situationen .....	88
8.3 Zucker in der Cola .....	91
8.3.1 Sachanalyse zum Süßen .....	91
8.3.2 Infos für die Vorbereitung .....	93
8.3.3 Beschreibung eines möglichen Ablaufs .....	95
8.3.4 Sicherheit und Entsorgung .....	98
8.3.5 Hinweise zur Umsetzung in inklusiven Lehr-Lern-Situationen .....	98
<b>Ein kurzes Fazit und Danksagung .....</b>	<b>101</b>
<b>Literatur .....</b>	<b>103</b>



## Digitales Zusatzmaterial:

Arbeitsblätter mit Schritt-für-Schritt-Experimentieranleitungen, Vorlagen für Zoom-Booklets sowie Übersetzungshilfen als PDF und veränderbare Worddateien