

Das total verrückte Küchenlabor



©Dorling Kindersley

Autor/Herausgeber:	Stefan Gates
Verlag:	Dorling Kindersley
Seitenzahl:	96
ISBN:	978-3-8310-3921-0
Preis:	14,95 €
Altersangabe:	Ab ca. 8 Jahren

Wie? Keine Ahnung, was ein Gastronom ist? Das ist jemand, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, die besondere Faszination von Lebensmitteln, ihrer Zusammensetzung und ihrer Zubereitung auf unterhaltsame Art und Weise rüberzubringen. Und das gelingt Stefan Gates bei dieser schrägen Küchentour bestens! Dabei mixt er einen ziemlich wilden Cocktail: mit zahllosen Fotos, appetitlich präsentierten Texthäppchen, Hintergrundwissen (z. B. "Vitaminen und Mineralstoffe", "Wunderbares Wasser" oder "Lebensmittel der Zukunft") und Ideen für kleine (Küchen)experimente (z. B. "Überliste deine Zunge" oder "Farbwechsel-Kohl"). Denn wie heißt es so schön im Vorwort: Die Küche ist im Prinzip ein gut ausgestattetes Labor, das Verdauungssystem ein Hochleistungs-Chemiewerk und Kochen pure Physik und Chemie ... Essen und Wissenschaft sind ganz eng miteinander verknüpft! Jedenfalls, wenn man mal über die Hintergründe der Sinneserlebnisse beim Genießen (oder gedankenlosen Reinstopfen) nachdenkt. Und dazu regt dieses schrill-bunte, witzige und hochinformativ Sachbuch definitiv an!