

So entsteht Kartoffelstärke!



Wir schälen mehrere Kartoffeln.
Wir reiben die geschälten Kartoffeln
in eine Schüssel.



Die Kartoffel besteht am meisten
aus Wasser. Dieses Wasser
(Kartoffelsaft) ist nach dem Reiben
gut zu sehen.



Wir legen die geriebenen Kartoffeln
in ein Handtuch und drücken sie über
einer neuen Schüssel aus.



In den geriebenen Kartoffeln war
sehr viel Wasser drin. Dieses Wasser
sehen wir jetzt in der neuen Schüssel.
Wir lassen die Schüssel nun eine Zeit
lang stehen.



Eine weiße Flüssigkeit hat sich
unten abgesetzt. Das Wasser oben
drüber schütten wir ab. Nun lassen
wir die weiße Flüssigkeit trocknen.

Wir erhalten: Kartoffelstärke!

