

23 Sachsen-Anhalt Landesstelle	Ausschuss	hg..... Bearbeitung (Name, Vorname)	Nr. 231503304 Kürzel
Verf./Bearb./Hrsg.: Heinecke Zuname		Liz Lee Vorname	
ID: 14231503304		Bewertung <input type="radio"/> sehr empfehlenswert <input checked="" type="radio"/> empfehlenswert <input type="radio"/> eingeschränkt empf. <input type="radio"/> nicht empfehlenswert	
Illustrator/-in (Name, Vorn.) Eichler, Katharina		Übersetz. von (Name, Vorn.) Englisch Übersetz. aus Sprache	
Das Experimente-Lab für Kinder Titel			
Lab Reihe			
978-3-86355-246-6 ISBN		144 Seitenzahl	
		16,99 Preis (EURO)	
Edition Michael Fischer Verlag		Igling Ort	
		2014 Jahr	
Buch: Taschenbuch Medienart/Ausführung		Spiel- und Bastelbuch Gattung	
Empfehl. für Taschenbuchtipp <input type="checkbox"/> Ja		Kinder-/Jugendliteratur zur Arbeitswelt? <input type="checkbox"/> Ja (Wolgast-Preis)	
		Erstelldatum:	
Anmerkungen (Material/ bes. Einsatzort)			
Schlagwörter Experiment Natur Physik			
Internet? <input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein			
Zentraldatei: 29.03.2015			
Verlag Datum			

Inhaltsangabe

In diesem Buch werden 52 effektvolle Projekte aus verschiedenen Naturwissenschaften vorgestellt, die für Kinder geeignet sind. Die Materialien für die Experimente finden die Kinder zum Teil in ihrer unmittelbaren Umgebung, im Haushalt oder in der Küche, so dass die Projekte ohne viel Aufwand durchgeführt werden können. Leicht verständliches Hintergrundwissen und weiterführende Anregungen wecken die Lust auf neue Experimente.

Beurteilungstext

Das Buch gehört zu der erfolgreichen LAB-Reihe und stellt dieses Mal das Experimentieren in den Vordergrund. Die 52 Experimente sind aus den Fachgebieten Chemie, Biologie und Physik. Beispielsweise werden ein Vulkan aus Essig und Natron hergestellt, eine Papiertüte zum Trinken gebastelt oder Sprossen im Fensterbrett gezüchtet. Die benötigten Materialien findet der Leser im Haushalt oder in der Küche. Allerdings werden bei einigen Versuchen Dinge benötigt, die nicht unbedingt vorrätig sind, wie besondere Essigsorten, Lebensmittelfarben oder Gärungsalkohol. Einige Versuche sind nur mit Hilfe von Erwachsenen durchzuführen oder müssen im Freien aufgebaut werden. Sicherheitshinweise und Tipps gibt es dazu auf jeder Doppelseite. Der Ablauf der Experimente ist in Form eines Protokolls gegliedert und leicht nachzuarbeiten. Die farbigen Fotos unterstützen und verdeutlichen die einzelnen Schritte der Versuche. Außerdem findet der Leser eine wissenschaftliche Erklärung zu jedem Versuch auf der entsprechenden Doppelseite. Wie alle Bücher der LAB-Reihe sind die Projekte sehr übersichtlich angeordnet, so dass der Leser sich seine Experimente aus den verschiedenen Bereichen aussuchen und je nach Möglichkeit auch selber durchführen kann. Am Ende des Buches gibt es einige weiterführende Links zu Webseiten, die weitere Erklärungen oder Anregungen liefern. Insgesamt ist es ein interessantes und spannendes Buch, das zum Mitmachen und Ausprobieren anregt und auch für Erwachsene neue Informationen beinhaltet.

Sachsen-Anhalt		nrö	Nr. 231502927
Landesstelle	Ausschuss	Bearbeitung (Name, Vorname)	Kürzel
Verf./Bearb./Hrsg.: Dupuis-Gaulier		Sophie	
Zuname		Vorname	
Papenbrok-Schramm		Französisch	
Illustrator/-in (Name, Vorn.)		Übersetz. von (Name, Vorn.)	
		Übersetz. aus Sprache	
Gemüselust von A bis Z: Obst und Gemüse restlos verputzen			ID: 2314231502927
Titel			Bewertung
Reihe			<input type="radio"/> sehr empfehlenswert <input checked="" type="radio"/> empfehlenswert <input type="radio"/> eingeschränkt empf. <input type="radio"/> nicht empfehlenswert
978-3-863-55266-4	128	22,99	Einsatzmöglichkeiten
ISBN	Seitenzahl	Preis (EURO)	<input type="checkbox"/> Büchereigrundstock <input type="checkbox"/> Klassenlesestoff <input type="checkbox"/> für Arbeitsbücherei
Edition Michael Fischer	Igling	2014	Zielgruppe
Verlag	Ort	Jahr	<input type="checkbox"/> 0-3 <input type="checkbox"/> 12-13 <input type="checkbox"/> 4-5 <input type="checkbox"/> 14-15 <input type="checkbox"/> 6-7 <input checked="" type="checkbox"/> 16-17 <input type="checkbox"/> 8-9 <input checked="" type="checkbox"/> ab 18 <input type="checkbox"/> 10-11
Buch: Hardcover	Ratgeber	Kinder-/Jugendliteratur zur Arbeitswelt ? <input type="checkbox"/> Ja	Schlagwörter
Medienart/Ausführung	Gattung	(Wolgast-Preis)	Essen
Empfehl. für Taschenbuchtipp <input type="checkbox"/> Ja	Erstelldatum: 28.02.2015		Rezepte
Anmerkungen (Material/ bes. Einsatzort)			Gemüsesorten
			Internet? <input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
			Zentraldatei:
			Verlag Datum

Inhaltsangabe
 Das Kochbuch bietet 40 Rezepte zu verschiedenen, meist einheimischen Gemüsesorten, welche saisonal eher im Frühling/Sommer oder im Herbst/Winter zubereitet werden können. Sehr ungewöhnliche Kombinationen v.a. von süß und herzhaft wie Schoko-Zucchini-Kuchen, Kartoffel-Konfitüre oder Crème Brûlée vom Hokkaido-Kürbis werden dafür vorgeschlagen.

Beurteilungstext
 Das Buch Gemüse-Lust lebt weniger von der Auflistung von Rezepten mit Gemüse, sondern ist als Gesamtwerk zu betrachten. Dabei wird auf jedes Detail geachtet: von Fotografien zur Schriftart zum gestanzten Hardcovereinband. Alles ist sehr hochwertig aufgearbeitet und somit seinen Preis auch wert. Es wird spürbar mit welcher Liebe zu den Lebensmitteln die Autorin ans Werk geht. In einem Vorwort erklärt sie, warum in ihren Rezepten auch Stiele, Blätter, Schalen und weiterer meist als Abfall Geltendes verwertet wird. Diese weniger exquisite, denn wiederverwertende ökonomische Haltung spiegelt sich auch in den Fotografien wieder. Hier wird nicht auf astreinem perfekt arrangierten Tisch gedeckt sondern ein abgekratzter Holztisch bildet die Unterlage, worauf das Gericht mit einem großen breiten Messer aus alten Zeiten oder einem ausgefranzen Tuch präsentiert wird. Das Gesamtbild ist beeindruckend stimmig und ein Genuss für sich. Sehr angenehm sind ebenfalls die ausgewählten Zutaten. Hier muss nicht für jedes Gericht eine neue exquisite Zutat gekauft werden, die man im Anschluss kaum wieder braucht, sondern es werden meist Zutaten verwendet, die man sowieso im Hause hat und dennoch werden ganz besondere Gerichte gezaubert, die vor allem durch sonderbare Kombinationen neue Geschmackserlebnisse zulassen. Hinweise zur Portionszahl, zur Vorbereitungs- und Garzeit sind hilfreich für die vorherige Planung. Weitere Tipps werden zu den Gerichten oder Inhaltsstoffen oder zur Zubereitung bzw. Verfeinerung gegeben.
 Weiterhin positiv hervorzuheben ist die Gliederung des Buches. Zum einen wird eine Teilung in Sommer-/Frühlingsrezepte und Herbst-/Winterrezepte vorgenommen, die saisonal bedingt ist. Zum anderen wird nach den Gemüse- und auch Obstsorten gegliedert. Jeder Gemüsesorte wird für seine visuelle Präsentation eine Doppelseite gewidmet. Es schließen sich danach zwei bis drei Gerichte an. Ebenfalls sehr schön sind Menüvorschläge, in denen die Autorin noch einmal eine andere Ordnung vornimmt in Aperitifs, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts und Getränke. So kann man sich aus den Rezepten sein individuelles saisonales Menü zusammenstellen.
 Alles in allem ist das Buch mehr als ein Rezeptebuch. Es geht wertschätzend mit unseren einheimischen Gemüsesorten um und legt den Fokus auf ein ökonomisches und ökologisches Bewusstsein.