OTH Amberg-Weiden

Kompetenzzentrum Grundlagen (CCG)

Chemisches Drei-Gänge-Menü



Wie entstehen Bubble-Tea-Perlen?



Warum werden Spaghetti weich?



Warum wird Pudding fest?

Finde es beim **gemeinsamen Kochen** heraus und entdecke die Wissenschaft hinter Lebensmitteln.

www.oth-aw.de/ccg

Sei dabei:
Mittwoch, 09.12.2026, 16 Uhr
im Wintergarten Amberg

Weitere Infos und Anmeldung

