



Forsøg med opvarmning

I dag skal I undersøge, hvordan **opvarmning** anvendes som **konserveringsmetode**. Inden, I starter, kan I skrive ned, **hvad I tror, der sker** med et æbles holdbarhed, når det bliver kogt og opbevaret i en lufttæt beholder. Skriv også ned, hvad, I tror, der sker med et **ukogt æble**, og hvad I tror forskellen er på det kogte og ukogte æbles holdbarhed.

Kogt:

Ukogt:

For at teste, hvad der sker i vores forsøg, skal der både laves et **'rigtigt' forsøg** og et **kontrolforsøg**. Dagens kontrolforsøg består af et æble, der ikke koges.



Det skal du bruge:

- 2 æbler
- 2 små glas med låg, der kan tåle varme
- 1 gryde
- 4 spsk. vand
- Små sedler
- 1 blyant

Fejlkilder

Når vi laver et forsøg, vil vi gerne undgå **fejlkilder**. Fejlkilder påvirker vores forsøg, uden at det er hensigten. Dette er også en af grundene til, at vi laver et kontrolforsøg.

En fejlkilde i dette forsøg kan f.eks. være en **dårlig personlig hygiejne**, da det kan påvirke resultaterne. Vask derfor dine hænder **grundigt**, inden forsøget begynder.

Sådan gør du:

- 1 Start med at **vaske dine hænder** grundigt i varmt vand og sæbe
- 2 **Vask** nu jeres glas og låg grundigt og tør dem af
- 3 Skyl **æbler** godt og fjern kernehuse. Skær nu æblerne i små tern
- 4 **Kom ca. halvdelen** af æbleternene op i det **ene glas** sammen med 2 spsk. vand. Luk glasset til
- 5 Læg en seddel ved siden af det lukkede glas med rå æbletern, hvor der står **"kontrolforsøg"**
- 6 **Kom den anden halvdel** af æblerne op i en gryde sammen med 2 spsk. vand. **Kog forsigtigt** æblerne op, til de begynder at blive møre. Pas på, at æblerne ikke brænder på
- 7 Kom nu de opvarmede æbletern op i det **andet glas** og luk glasset til. Undgå så vidt muligt at få vand fra gryden, eller væde fra æblerne, med over i glasset.
- 8 Læg en seddel ved siden af det lukkede glas, hvor der står **"forsøg"**
- 9 Lad nu begge glas **stå 1-2 uger** ved **stuetemperatur** (ca. 20 grader).
- 10 Efter 1-2 uger skal I udfylde felterne herunder og **evaluere** jeres forsøg.



1-2 uger efter forsøgene

Beskriv udseendet på æbleternene **fra forsøget**:

Beskriv udseendet på æbleternene **fra kontrolforsøget**:

Evaluer jeres forsøg

Når man har lavet et forsøg, vil man gerne **evaluere** - hvad fandt man frem til, og skete der det, man forventede.

I skal nu beskrive **forskellene** mellem jeres forsøg og jeres kontrolforsøg. I kan beskrive forsøgsresultaterne ved at **se** på dem, **dufte** til dem eller **røre** ved indholdet med en ske eller gaffel. Man smager aldrig på et forsøg af sikkerhedsmæssige årsager.



Evalueringsrapport

Observationer:
