

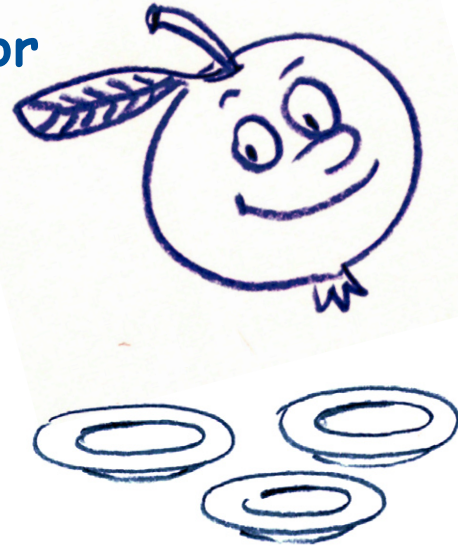
Experiment: Im Apfel-Labor

Ihr untersucht:

- wie sich angeschnittenes Obst verändern kann
- was dies für Aussehen und Geschmack bedeutet
- wie man diese Veränderungen verhindern kann

Ihr benötigt:

- 3 Teller, die ihr mit A, B und C kennzeichnet
- Arbeitsblatt und Stift
- Küchenmesser oder Apfelteiler
- Schneidebrett
- 2 Äpfel einer Sorte
- Zitronensaft und Essig
- Küchenwecker
- Augenbinde oder Tuch zum Verbinden der Augen



Illustrationen: Dorothea Tust

So geht es:

1. Stellt die mit A, B und C gekennzeichneten Teller bereit.
2. Schneidet oder zerteilt mit dem Apfelteiler den ersten Apfel in Schnitze. Die Schnitze verteilt ihr gleichmäßig auf die Teller.
3. Die Schnitze von Teller B wendet ihr kurz im Zitronensaft und legt sie auf den Teller zurück.
4. Die Schnitze von Teller C wendet ihr kurz im Essig und legt sie auf den Teller zurück.
5. Stellt den Wecker auf 20 Minuten. Was vermutet ihr, wird passieren?
6. Nach 20 Minuten betrachtet, besprecht und notiert das Aussehen der Apfelschnitze auf den Tellern A, B und C.
8. Schneidet nun den zweiten Apfel in Schnitze. Beschreibt das Aussehen.
9. Mit verbundenen Augen probiert ihr im Wechsel die Apfelschnitze von Teller A und B sowie die frischen Apfelstücke. Schmeckt ihr einen Unterschied? Notiert eure Ergebnisse auf dem Arbeitsblatt.

