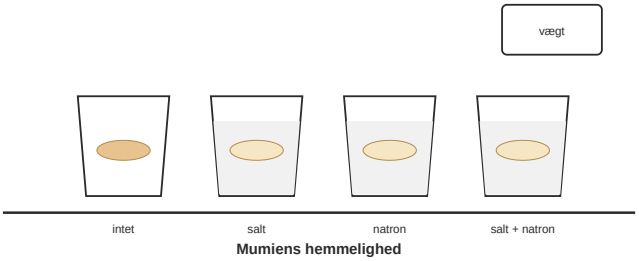
Mumiens hemmelighed

Navn: Klasse: Dato:

Hvilken blanding af salt og natron mumificerer et æble bedst?



Mumiens hemmelighed

Vores hypotese

Det skal I bruge

- Kern vægt 500 g/0,01 g (EHA 500-2)
- Natriumchlorid >99,8 %
- Natriumhydrogencarbonat
- Condibøtter
- Kniv
- Ske med spatel
- Æbler
- Etiketter og tusch
- Skema til data

Sikkerhed

Bøtter med mug må ikke åbnes eller lugtes til. Luk dem og smid dem ud med det samme. Vask hænder efter håndtering af æblerne.

Sådan gør I

1. Skær fire lige store æbleskiver og vej hver af dem.
2. Læg skive 1 i en tom bøtte uden låg som kontrol.
3. Dæk skive 2 helt med salt, skive 3 med natron og skive 4 med en blanding af halvt salt og halvt natron.
4. Sæt etiketter på bøtterne og stil dem samme sted ved stuetemperatur.
5. Tag skiverne op hver dag, børst saltet af, vej dem og læg dem tilbage.
6. Beregn hver dag, hvor mange procent af vægten skiven har mistet, og notér udseende og lugt.

Vores målinger

Dag	Intet (g)	Salt (g)	Natron (g)	Salt + natron (g)

Graf eller tegning

Spørgsmål

1. Hvilken skive tabte mest vægt, og hvilken så bedst ud efter en uge?

2. Hvad skete der med kontrolskiven?

3. Hvorfor rådner mad langsommere, når den er tørret eller saltet?

4. Hvilke madvarer i køleskabet bliver holdbare med salt eller sukker?

Vores konklusion