



Erntezeit





Vitamin C – wie ein Apfel nicht (so schnell) braun wird

Es ist dir sicherlich bekannt, dass 1 Glas heiße Zitrone bei Erkältungen gut tut. In Zitrusfrüchten steckt viel Vitamin C.



Auch in anderen Obst- und Gemüsesorten ist viel Vitamin C enthalten.



Was macht Vitamin C in unserem Körper, warum ist es so wichtig für uns? Im nachfolgenden Versuch wollen wir versuchen, dieser Frage etwas näher auf den Grund zu gehen.



Wie ein Apfel nicht (so schnell) braun wird

Altersempfehlung: 8-14 Jahre

Dauer: ca. 30 min

Geräte und Materialien:

1 Reibe, 1 Zitronenpresse, 4 Glasschalen oder kleine Teller, 3 kleine Gläschen, 1 Messer, Teelöffel, Apfel, Zitronensaft, Vitamin C-Lösung (1 Messerspitze mit 2 Teelöffel Wasser), Citronensäure-Lösung (1 Messerspitze mit 2 Teelöffel Wasser)



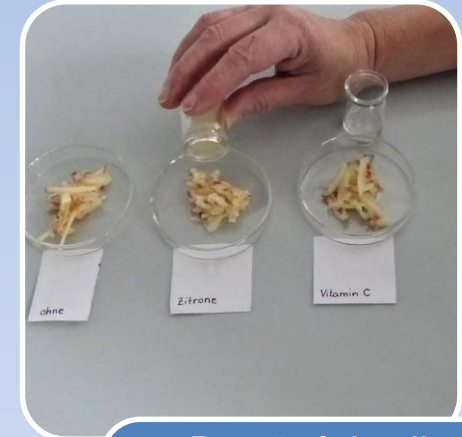
Durchführung



Stelle die Citronensäure- und die Vitamin C-Lösung her. Damit du dir merkst, welche Lösung du auftropfst, mache dir kleine Zettel.



Zerreibe ein Stück Apfel mit der Reibe. Gib in 4 Glasschalen jeweils 1-2 Teelöffel der Apfelraspeln.



Beträufele die Apfelraspeln sofort mit Citronensäure-Lösung, Vitamin C-Lösung und Zitronensaft. Eine Schale bleibt unbehandelt.

Was kannst du beobachten?