



Die Möhre und ihre Farbe



Möhren gehören zu den ältesten heimischen Gemüsearten. Bis zum Auftauchen der Kartoffel waren sie die meist verspeiste Beilage. Sie werden auch Mohrrübe, Karotte, Gelbe Rübe oder in Süddeutschland Rübli genannt.

Die Farbe der Möhren reicht von weiß bis violett. Der orange Vertreter der Möhre besitzt im Vergleich zu den weißen, gelben oder violetten Sorten die meisten Nährwerte. Das hat er seinem vielen Alpha- und Beta-Karotin zu verdanken, das auch für die Farbgebung des Wurzelgemüses verantwortlich ist.

Woher hat die Möhre ihre Farbe?

Altersempfehlung: 8-12 Jahre

Dauer: ca. 30 min

Geräte und Materialien:

1 Reibe, kleine Schüssel, 1 kleines Glas, 1 Esslöffel, Möhre, Wasser, farbloses Speiseöl

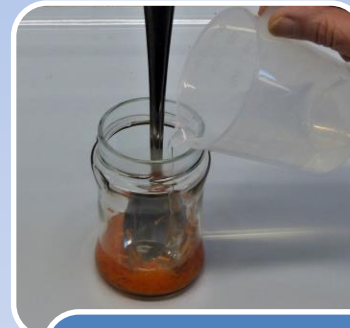
Durchführung



Reibe ein Stück der Möhre mit der Reibe in die Schüssel.



Die Möhrenraspel gibst du in das Glas, so dass der Boden gerade bedeckt ist.



Gib nun etwa 2 cm Wasser in das Glas und rühre mit dem Löffel den Inhalt gut durch.

Beobachte, ob sich das Wasser verfärbt.



Jetzt gib etwa 5 Esslöffel Speiseöl dazu und rühre nochmals kräftig etwa eine Minute durch.

Welche Farbe haben die Flüssigkeiten jetzt?



Beobachte genau die Farbe des Öls vor dem Versuch und nach dem Rühren mit den Möhrenraspeln.