

Name:

Datum:

Was hält das Wasser in der Gurke fest?

Gut zu wissen!

Viele Lebensmittel sind fest, obwohl sie viel Wasser enthalten. Das Wasser wird in den Lebensmitteln auf unterschiedliche Arten festgehalten.

Geräte und Materialien

Teller, Messer, Lineal, Permanentstift, 2 Kunststoffdosen, Reibe, 2 Trichter, 2 feine Filtertücher, 2 Messzylinder 50 mL, Teelöffel, Zucchini, Salatgurken



Durchführung



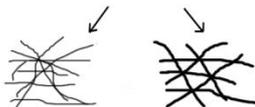
Vergleiche die Schnittfläche von einer Zucchini- und einer Gurke.

1



Siehst du einen Unterschied?

➔ **Führe diesen Versuch entweder mit Gurke oder Zucchini durch!**



(A)

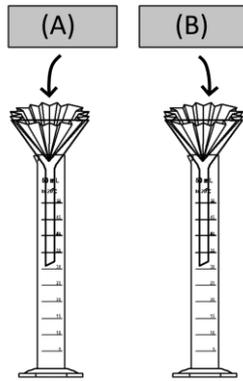


(B)

Markiere auf der Gurke/Zucchini mit einem Stift zwei jeweils 3 cm lange Stücke, aber **schneide sie nicht ab!**

Raspele die ersten 3 cm der Gurke/Zucchini in **groben** Streifen bis zur Markierung in eine Dose (A).

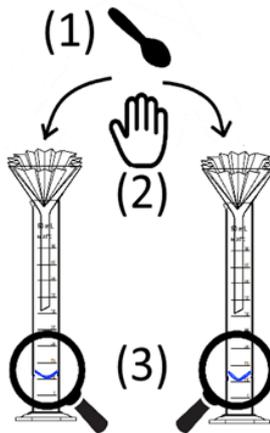
In eine zweite Dose raspelst du die nächsten 3 cm in **feinen** Streifen (B).



Setz die Trichter auf die Messzylinder.

Lege ein **Filtertuch** in einen Trichter **und gib** die **groben** Streifen hinein (A).

Lege ein **Filtertuch** in den zweiten Trichter **und gib** die **feinen** Streifen hinein (B).



1. **Drück mit dem Löffel** die Flüssigkeit vorsichtig aus (1).

2. Nimm dann das Tuch und **drücke** es fest **mit der Hand** (2).

3. **Lies** das Volumen der Flüssigkeit, die freigesetzt wurde (3), an der Skala vom Messzylinder ab.

4. **Trage** die Werte in die Tabelle ein.



Beobachtung: Wie viel Flüssigkeit wird freigesetzt?

Material:	A: grobe Raspeln	B: feine Raspeln
	mL	mL



Auswertung: Vergleiche die Flüssigkeitsmengen von grob und fein! Kannst du die Unterschiede erklären?

Tipp: Wie sind Gurken und Zucchini aufgebaut? Schau noch einmal genau hin!