

5) Gør slatne gulerødder sprøde igen – eller omvendt

Tag tilbage på skolen, hvor I nu skal undersøge, hvordan man gør slatne gulerødder sprøde igen.

1. **Hypotese:** Start med at lave en hypotese. Hvad tror I, der sker, hvis I putter slatne gulerødder i henholdsvis saltet og usaltet vand?
2. **Forsøg:** Nu skal I lave forsøget. Det gør I sådan: Tag to spande med vand. Lav en stærk saltkoncentration i den ene spand og lad vandet være ferskt i den anden. Put gulerødder i begge spande og lad forsøget stå i cirka en time. Tag gulerødderne op og undersøg forskellen.
3. **Konklusion:** Hvad er forskellen på gulerødderne? Hvordan kan det forklares med teorien om osmose?
4. **Perspektivering:** Hvordan tror I, at en kok kan holde grøntsagerne friske og sprøde indtil servering?



Der er ingen grund til at smide gulerødderne ud, blot fordi de er blevet lidt slatne.