

Experimente aus der Küche

„Die Zitrone und das Vitamin C“



Du brauchst:

- 2 Teller
- eine Zitrone
- einen Zitronteller
- 2 Äpfel (unterschiedliche Sorten wären toll)
- Ein Messer, oder einem Apfelschneider
- 70-80 ml Essig
- einen Löffel

Probiere es aus!

Schneide gemeinsam mit einem Erwachsenen die Äpfel in Spalten und lege sie nach Sorte auf einen Teller. Presse nun die Zitrone aus. Gib den Saft nun den Saft über die Hälfte der Apfelstücke auf deinen Tellern. Was kannst du nach einiger Zeit beobachten?

Was passiert?

Nach einiger Zeit werden die meisten Apfelstücke ohne Zitronensaft braun. Dies passiert, weil an die Stücke des aufgeschnittenen Apfels Luft gekommen ist. Der aufgeschnittene Apfel reagiert mit dem Sauerstoff der Luft. Das nennt man auch Oxidation. Der Apfel wird dort braun, wo kein, oder nur wenig Vitamin C aus der Zitrone da ist. Zitronen enthalten viel Vitamin C. Damit eingeträufelte Äpfel werden so vor dem braun werden geschützt.

Wusstest du?: Aufgeschnittene frische Äpfel behalten ihre helle Farbe länger als lang eingelagerte Äpfel.