

Blåbärsmagi

I varje glas finns helt vanlig blåbärssaft.

1. Häll citronsaften i ett av glasen. Rör om. Vad händer?
2. Häll sodan i det andra glaset. Rör om. Vad händer?

Färgkodad blåbärsefterrätt

Bygg efterrätten lager på lager genom att hälla följande lager på en sked ovanpå föregående lager så att lagren inte blandas. Receptet gäller för en person.

1. Vispa grädden och äggvitan, var för sig.
2. Rör ihop ingredienserna till varje lager, var för sig.
3. Häll upp efterrätten lager på lager i glas. Använd en sked för att få lagren att inte blandas ihop.

Första lagret

- 1 msk vispad grädde
- 1 msk yoghurt
- 1 tsk citronsaft
- 1 tsk socker
- 1 tsk blåbärssaft

Tredje lagret

- 1 msk vispad grädde
- 1 msk vispad äggvita
- 1 tsk socker
- 1 tsk blåbärssaft
- 1 krm bikarbonat (soda)

Andra lagret

- 2 msk vispad grädde
- 1 tsk socker
- 1 tsk blåbärssaft

Fjärde lagret

- 1 msk vispad grädde
- 1 msk vispad äggvita
- 1 tsk socker
- 1 tsk blåbärssaft



Lärarhandledning

Lärandemål:

Eleven förstår hur syra och bas påverkar en indikator.

Eleven får grundläggande kunskap om pH-skalan.

Eleven kan tillämpa sina kunskaper om pH-värdet i en praktisk uppgift i huslig ekonomi.

Eleven övar sina motoriska färdigheter .

Förslag för genomförande:

Förslaget är beräknat att genomföras under en lektion.

- Beroende på elevernas kunskapsnivå diskuteras skillnaden mellan syror och baser, hur pH-skalan ser ut och var på pH-skalan olika livsmedel placerar sig.
 - under diskussionen kan man gärna ta upp varför få livsmedel placerar sig långt ner eller högt upp på skalan.
- Presentation av hur blåbär kan användas som indikator. Vill man ha tydligare resultat kan experimentet kombineras med att även använda rödkål som indikator.
- Placera tre glas bredvid varandra, med samma mängd utspädd blåbärssaft (notera att blåbär ger stark färg som kan dölja resultatet om saften inte är utspädd). Vill man skapa en bredare skala kan mängden glas utökas till fem, sju eller nio.
- Genomgång av receptet.
- Diskussion om vilka färger eleverna bedömer att de olika lagren kommer att få och hur ingredienserna i varje lager påverkar resultatet.
- Praktiskt arbete.
- Utvärdering av resultatet.
- Provsmakning och undanstädning.
- Om eleverna har en bred kunskapsbas kan man avsluta med att diskutera om kunskaperna kan utnyttjas i andra rätter.

Utrustning:

Utspädd blåbärssaft

Två gas eller annan genomskinlig behållare

Citronsaft

Ättika

Grädde

Yoghurt

Äggvita

Socker

Visplar

Vispskålar

Måttsats

Dricksglas

