



## Laat je fruit niet bederven!

### Wat heb je nodig?

- Fruit dat zinkt in water (nectarine bijvoorbeeld)
- Mesje
- Bakjes of glazen
- Kraanwater
- Azijn

### Dit kan je nog extra gebruiken:

- Citroensap
- Zout (met een maatbeker en eetlepel)



1

Wat gebeurt er met fruit als je het te lang laat liggen? Hoe denk jij dat je fruit het langste kunt bewaren? Wat zal er gebeuren als je fruit in azijn, water met zout of citroensap bewaart? Maakt de temperatuur een verschil? Bespreek dit met je groepje en schrijf het hier onder op. Daarna bespreken jullie het met de juf of meester en de hele klas.

2

Je krijgt met je groepje 1 stuk fruit. Als het nog niet is gesneden, snij het dan voorzichtig met behulp van de juf of meester in vier stukken. Leg de stukjes fruit in vier verschillende bakjes of glazen.

3

Het **eerste** bakje blijft, op het stuk fruit na, **leeg**. Dit is de controle, je kunt zo zien wat er gebeurt als je niets bij het fruit doet. Bij het **tweede** bakje kunnen jullie voorzichtig wat **kraanwater** toevoegen totdat het stuk fruit onder water staat. Het **derde** bakje mogen jullie vullen met **azijn**, totdat het stuk fruit helemaal onder ligt. Let er wel op dat er in alle bakjes evenveel vloeistof zit (behalve het lege bakje). Het **vierde** bakje kun je vullen met **citroensap of water met zout** (1 eetlepel zout per 100 ml water). Je kunt het ook leeg laten en op een **warmere of koudere plek** zetten dan de andere bakjes.

4

Zet de bakjes neer op een plek waar je er geen last van hebt. Laat ze een week staan. Je kunt tussendoor af en toe kijken of er al wat gebeurd is!

5

Kijk na een week weer naar de stukken fruit. Hoe zien ze eruit en hoe zou dat komen? Is het volgens de verwachtingen die jullie hebben opgeschreven? Bespreek met je groepje, schrijf het hier onder op en bespreek het daarna met de klas.

