



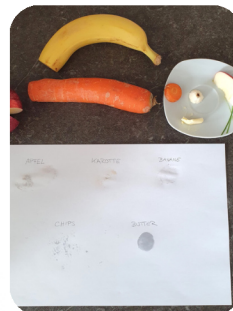
In welchem Lebensmittel steckt mehr Fett?

Du brauchst:

- verschiedene Lebensmittel
- weißes Papier
- ein Schneidebrett
- ein Messer
- einen Stift

So wird's gemacht:

1. Jeweils ein kleines Stück Apfel, Banane, Karotte und Butter zurechtschneiden und ein paar Chips zerbröseln.
2. Das Blatt Papier mit den Lebensmittelproben beschriften, genügend Abstand lassen.
3. Die Lebensmittel unter ihrer Beschriftung auf das Blatt drücken und vorsichtig verreiben.
4. Die Flecken kurz antrocknen lassen.
5. Das Blatt Papier gegen das Licht halten. Was kannst du beobachten?



Was passiert?

Im Experiment kann man beobachten, dass nur bestimmte Lebensmittel einen Fettfleck auf dem Papier hinterlassen. Hält man das Blatt gegen das Licht, ist es an den Stellen fast durchsichtig. Das betrifft die sehr fetten Lebensmittel: Chips und Butter. Apfel, Karotten und Banane hingegen enthalten fast kein Fett. Das Fett aus den Lebensmitteln gelangt in die winzigen Hohlräume zwischen den Pflanzenfasern, aus denen das Papier besteht. Die Sonnenstrahlen scheinen durch das Öl hindurch und werden nicht mehr zurückgeworfen. Dadurch erscheint das Papier an diesen Stellen durchsichtig.

Weiter forschen:

Gibt es auch fettreiche Früchte? Probiere das Experiment mit Birne oder Avocado. Du kannst auch unterschiedliche Käsesorten testen und feststellen, welche Sorte mehr Fett enthält (z.B. Emmentaler und Gouda).

Hast du gewusst...?

Banane und Avocado zählen botanisch gesehen zu den Beeren.

