

Rödkålssaft

(som ibland kallas prutt- eller fissaft på grund av dess karaktäristiska doft)

DET HÄR BEHÖVER DU:

- Strimlad, frusen rödkål
- Vatten
- Fyra glas
- Några droppar bikarbonat löst i vatten
- Några droppar citronsyra löst i vatten
- Några droppar maskindiskmedel löst i vatten

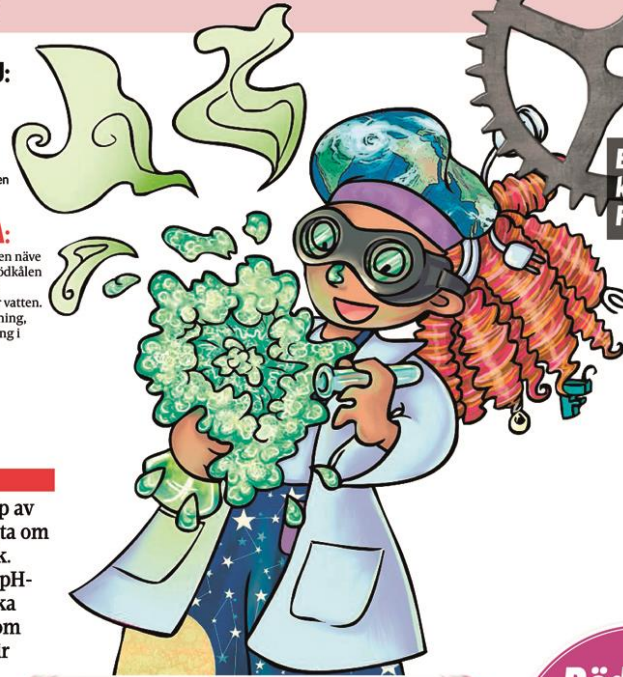
SÅ HÄR KAN DU GÖRA:

- Blanda till rödkålssaft genom att lägga en näve frusen rödkål i ca 1 liter kokett vatten. Rödkålen ska ligga och dra i vattnet ca 30 minuter.
- Håll av kålen och späd saften med 1 liter vatten.
- Droppa några droppar av citronsyralösning, bikarbonatlösning och diskmaskinslösning i botten på glasen.
- Håll i rödkålssaft i glasen.

Vad händer?

VARFÖR BLIR DET SÅ?

Jo, så här är det... Med hjälp av rödkålssaften kan man mäta om en vätska är sur eller basisk. (Rödkålssaften är alltså en pH-indikator.) Vätskan i de olika glasen får olika färg eftersom de har olika pH-värden. Blir vätskan rosa är det surt och om det blir blått eller grönt så är det basiskt. Prova också att droppa rödkålssaft på olika matrester, så som sill, ägg, clementiner med mera.



Experimentet kommer från Fenomenalen!



Rödkål, ett måste när du gör pruttsaft!