



Warum wird ein Apfel braun?

Flora: „Flutter-flatter, wie schön!“

Name: _____

Fragen

1. Was kommt beim Aufschneiden an das Apfelfleisch?

.....

2. Was in der Luft macht die Stelle braun?

.....

3. Was bremst das Braunwerden?

.....

Malfeld

Mal deine zwei Apfelscheiben nach zwanzig Minuten.

Für Erwachsene

- Den Apfel schneidet nur ein Erwachsener. Das Kind kann die Teller beschriften, die Zeit stoppen und das Ergebnis malen.
- Zitronensaft brennt in den Augen und auf kleinen Wunden. Nach dem Versuch Hände waschen.
- Am besten gelingt es mit Sorten, die kräftig bräunen (zum Beispiel Golden Delicious oder Braeburn). Manche Sorten verfärben sich kaum — dann ist der Versuch nicht misslungen, der Apfel ist einfach ein anderer.
- Beide Scheiben nebeneinander in gleicher Dicke schneiden und gleich hell liegen lassen, sonst vergleicht man zwei Dinge gleichzeitig.
- Die Apfelscheiben dürfen hinterher gegessen werden. Für kleine Kinder in kleine Stücke teilen und beim Essen sitzen bleiben.

- Wenn das Kind nachfragt: Die braune Farbe entsteht im Apfel selbst, sie kommt nicht von außen und ist kein Schmutz.