



Forsøg med salt og gær

I dag skal I undersøge, hvordan salt anvendes som **konserveringsmiddel**. Inden I starter, kan I skrive ned, hvad I tror, der sker, når salt drysses på gærbakterier:

For at teste, hvad der sker i jeres forsøg, skal der både laves et **'rigtigt' forsøg** og et **kontrol-forsøg**. Dagens kontrolforsøg består af en tallerken med gær, som ikke tilsættes salt. Den anden tallerken med gær tilsættes salt, hvorefter I skal vurdere forskellen på de to forsøg.



Det skal du bruge:

- ½ pakke gær
- ½ tsk. fint salt
- 1 urtekniv
- 2 tallerkener
- Små sedler
- 1 blyant

Fejlkilder

Når vi laver et forsøg, vil vi gerne undgå **fejlkilder**. Fejlkilder påvirker vores forsøg, uden at det er hensigten. Dette er også en af grundene til, at vi laver et kontrolforsøg.

En fejlkilde i dette forsøg kan f.eks. være en **dårlig personlig hygiejne**, da det kan påvirke resultaterne. Vask derfor dine hænder **grundigt**, inden forsøget begynder.

Sådan gør du:

- 1 Start med at vaske jeres hænder grundigt i varmt vand og sæbe
- 2 Del gæren i to lige store stykker
- 3 Læg de to gærstykker på hver deres tallerken
- 4 Drys ½ tsk. salt over det ene gærstykke
- 5 Placer en seddel ved gæren UDEN salt, hvor der står "kontrolforsøg"
- 6 Lad de to forsøg stå i 10 minutter, hvorefter I undersøger forskellen på de to stykker gær



Evaluer jeres forsøg

Når man har lavet et forsøg, vil man gerne **evaluere** - hvad fandt man frem til, og skete der det, man forventede?

I skal nu beskrive forskellene mellem forsøg og kontrolforsøg. I kan beskrive forsøgsresultaterne ved at **se** på dem, **dufte** til dem eller **røre** ved indholdet med en ske eller gaffel. Man smager aldrig på et forsøg af sikkerhedsmæssige årsager.

Skete det, I havde forventet?



Evalueringsrapport

Observationer:
