

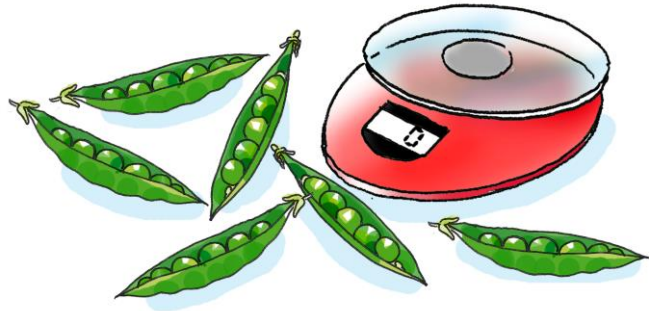
Name: _____

Datum: _____

Steckt Wasser in Erbsen?

Das brauchst du:

- frische Erbsen
- 1 Waage
- 1 Backblech
- Wärmequelle: Backofen



So geht es:

- Lies vor dem Experimentieren die Versuchsanleitung genau durch und überlege, was gemacht werden soll.
- Heize den Backofen auf 170 - 200 °C vor.
- Lege einige frische Erbsen zu Seite, um später vergleichen zu können.
- Wiege zuerst die restlichen frischen Erbsen. Notiere das Gewicht auf dem Arbeitsblatt in der Tabelle.
- Lege dann die frischen Erbsen auf ein Backblech. Schiebe das Backblech in den vorgeheizten Backofen.
- Nimm die Erbsen nach ca. 50 Minuten aus dem Backofen und lasse sie erkalten. Schreibe in der Zwischenzeit deine Vermutungen auf.
- Wiege die Erbsen noch einmal. Notiere das Gewicht in der Tabelle unter „getrocknete Erbsen aus dem Backofen“.
- Vergleiche den Gewichtsunterschied und das Aussehen der frischen Erbsen mit den Erbsen aus dem Backofen.
- Schreibe auf, warum das wohl so ist.

FrISCHE Erbsen	_____ g
Erbsen aus dem Backofen	_____ g
Gewichtsunterschied	_____ g

Vermutung:

Beobachtung:

Erklärung:

