



# Zucker gut versteckt

Der Zuckeranteil in Getränken und somit der süße Geschmack wird sehr oft durch die Beigabe von Vitamin C (Zitronensäure) geschmacklich unterdrückt.

Folgender Versuch lässt die Tarnung auffliegen:

## Du brauchst:

- 1 Messbecher
- 2 Gläser
- 1 Esslöffel
- 1 Teelöffel
- Zucker
- Krug mit kaltem Wasser
- Zitronensäure (Vitamin C)

## So geht es:

Lies zuerst den Text. Stelle, bevor du das jeweilige Experiment durchführst, deine Vermutungen an und trage sie unten ein.

1. Mische in einem Messbecher 200 ml kaltes Leitungswasser mit 2 gestrichenen Esslöffel Zucker. Rühre mit einem Löffel so lange, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
2. Fülle die Hälfte des Zuckerwassers in ein Glas.
3. Gib NUR in dieses Glas 1/2 Teelöffel Zitronensäure und rühre so lange, bis sich das Pulver gelöst hat.
4. Probiere in einem zweiten Glas einen Schluck reines Leitungswasser.
5. Wie schmeckt es? Notiere es auf dem Arbeitsblatt.
6. Leere nun die reine Zuckerlösung in dieses Glas. Trink jetzt einen Schluck davon .
7. Wie schmeckt es? Notiere es auf dem Arbeitsblatt.
8. Probiere jetzt einen Schluck der Zuckerlösung mit Zitronensäure.
9. Wie schmeckt diese? Notiere es ebenfalls auf dem Arbeitsblatt.

Vermutung:

Leitungswasser: \_\_\_\_\_

Zuckerlösung: \_\_\_\_\_

Zuckerlösung mit Zitronensäure: \_\_\_\_\_

Beobachtung: \_\_\_\_\_

Leitungswasser: \_\_\_\_\_

Zuckerlösung: \_\_\_\_\_

Zuckerlösung mit Zitronensäure: \_\_\_\_\_