

Förberedelser:

Koka upp ca 1 liter vatten, häll över rödkålen och låt svalna i minst 2 timmar.



Du behöver:

- Torkad rödkål (HOS art nr: 15-033), eller hacka egen och lägg i frysen över natten
- Kastrull
- 3 st kannor
- dl- & msk mått
- 6 st plastglas
- Bikarbonat
- Citronsyra
- Sil



Kom igång:

- Ta fram 6 st glas, 2 st kannor, bikarbonat och citronsyra.



- Ta 2 msk citronsyra + 3 dl vatten i en kanna, blanda.
- Ta 2 msk bikarbonat + 3 dl vatten i en kanna, blanda.

- Fördela vardera blandning i 3 glas var.
- Sila bort rödkålen.



- Fördela rödkålsaften i de 6 glasen och se vad som händer!

Rödkålsaft är pH-känslig och ger olika färger beroende på om lösningen är sur eller basisk. Det är därför den får olika färger när den droppas i olika lösnigar.



- Testa även att blanda surt med basiskt.

