



# Bliv din egen **KEMI-DETEKTIV** i spisestuen

Her kan du læse, hvordan du selv kan undersøge de forskellige ting. Find din egen måde at beskrive og fortælle om dine resultater efter hvert forsøg. Det kan være i form af tegninger, fotos, videoklip, skemaer, en hjemmeside eller lignende.



## FORSØG 18

## Kemikerens marmelade

### Lav kunstig marmelade

#### Du skal bruge:

- 1 dl vand
- 2,5 gram agar (E 406)
- 0,5 gram pectin (E 440)
- 150 gram sukker
- 1 gram citronsyre (E 330)
- 125 milligram benzoesyre (E 210)
- En knivspids rød frugtfarve (E 100 – E 180)
- ½ tsk hirsefrø (som kunstige hindbærkerner)
- 5-10 dråber hindbæressens eller solbæressens.
- 1 gryde
- Kogeplade
- Bordskåner
- 1 syltetøjsglas m. låg

#### Sådan gør du

1. Afmål vand, agar og pectin og hæld det i en gryde.
2. Opvarm blandingen til kogepunktet.
3. Tilsæt sukker og rør rundt.
4. Tilsæt citronsyre og benzoesyre.
5. Tag gryden af varmen og sæt den på en bordskåner.
6. Tilsæt hindbæressens eller solbæressens og farvestof.
7. Tilsæt ½ tsk hirsefrø, så det ligner frugtkerne.
8. Hæld marmeladen på et glas. Pas på du ikke brænder dig. Få gerne hjælp af en voksen.





# Bliv din egen **KEMI-DETEKTIV** i spisestuen

10

**ELEVARK**

## Lav gammeldags marmelade:

Det vil sige en marmelade, uden tilsætningsstoffer

### Du skal bruge:

- 150 gram friske solbær, stikkelsbær eller æbler.  
(hvis du bruger hindbær, skal du bruge geleringsmiddel med pectin).
- 150 gram sukker
- Gryde
- Kogeplade
- 1 syltetøjsglas med låg

### Sådan gør du

1. Bærrene skylles. Hvis du bruger æbler, skal de skrælles og skæres i tern.
2. Hæld en lille smule vand i bunden af en gryde.
3. Hæld frugten i gryden.
4. Lad frugten koge i ca. 10 minutter.
5. Afmål sukker og hæld det i gryden sammen med frugten.
6. Lad blandingen koge i ca. 10 minutter.
7. Hæld marmeladen på et glas. Pas på du ikke brænder dig. Få gerne hjælp af en voksen.

Der skal være 25 % bær i en marmelade. Så den kunstige marmelade kan slet ikke kaldes for marmelade.





# Bliv din egen **KEMI-DETEKTIV** i spisestuen

## **Lav din egen varedeklaration til den kunstige marmelade.**

Lav en tilsvarende for den gammeldags marmelade. Hvis du ikke har lavet den gammeldags marmelade, kan du f.eks. sammenligne med en købt marmelade.

## **Sammenlign de to marmelader.**

Hvad er forskellen i smag, konsistens, pris, holdbarhed, udseende, andet?

---

---

---

---

## **Hvilken marmelade foretrækker du? Hvorfor?**

---

---

---

---

---

## **Hvordan fortæller jeg om resultatet til andre?**

---

---

---

---

---