



Wasser in Obst

Trocknen von Obst mit Backpulver

Für dieses Experiment benötigst du folgende Materialien:

- einen Apfel
- einen Untersetzer
- ein Päckchen Backpulver
- etwa eine Woche Zeit

Schneide von dem Apfel zwei gleich große Scheiben ab und lege sie auf einen Teller aus Glas oder Porzellan. Die eine Scheibe wälzt du ausgiebig in Backpulver. Die andere Scheibe bleibt unbehandelt. Stell den Teller zur Seite und warte eine Woche ab. Gelegentlich muss das Backpulver im Lauf der Woche erneuert werden.

Was passiert mit den beiden Apfelscheiben?

Backpulver besteht aus Natron. Das entzieht dem Obst Flüssigkeit, also das enthaltene Wasser. Während die eine Apfelscheibe langsam vergammelt, wird die andere durch das Natron getrocknet und damit fast unbegrenzt haltbar.



Haben wir uns diese Technik früher schon zu nutzen gemacht?



Ja, die alten Ägypter mumifizierten ihre toten Könige, die Pharaonen, auf diese Art für die Ewigkeit. Sie legten sie dazu wochenlang in Natron ein, dem Hauptbestandteil von Backpulver. Dadurch wurden die sterblichen Überreste ihrer Gott-Könige wie das Apfelstück haltbar gemacht.