Det levende gær

Forfattere: Ditte Jacqueline Rasmussen, Pia Grønnegaard
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Gær
Kompetenceområder: Fødevarers naturfaglige egenskaber

Introduktion:
Gær er en levende organisme, der aktiveres når vi tilsætter vand. Men hvor meget kan gæren holde til? Og er der noget, der kan sætte skub i udviklingen af CO2, eller måske endda hindre den? Er der noget gæret godt kan lide, og noget som kan dræbe gæret? Denne aktivitet giver svar på alle spørgsmålene.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	Eleverne går sammen to og to.
2	Hver gruppe tildeles et arbejdsark med en fremgangsmåde, som er rammesættende for forsøget.
3	Lad eleverne udføre forsøget.
4	Evaluering: Hvad skete der med gæren?

Forberedelser

Materialeliste pr. gruppe:

Et udprint af forsøget

25 gær

1 tsk. salt

1 lille skål

1 vægt

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Uddybende

Salt er hygroskopisk, hvilket vil sige, at det nemt optager vand. Når man tilsætter salt direkte til gær, vil saltet trække væsken ud af gærcellerne med så stort en kraft, at gærcellerne sprænges og dør. Når vi tilsætter vand til gæren, mindsker vi også muligheden for, at saltet kan ødelægge gærcellerne.

Kopiark

Kopiark:
Den levende gær.docx1_.pdf

Den levende gær

Redskaber/materialeliste:
• 25 gram gær • 1 tsk. salt • En lille skål • En vægt



1. Kom 25 gram gær op i skålen
2. Hæld salt op i skålen og stil den til side i ca. 10 minutter, før I undersøger hvad der er sket med gæren

Spørgsmål til diskussion:

- Hvad skete der med gæren?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv