

POUK NA DALJAVO

DEJAVNOSTI ZA NADARJENE

5. POSKUS: UPOGNI KOST

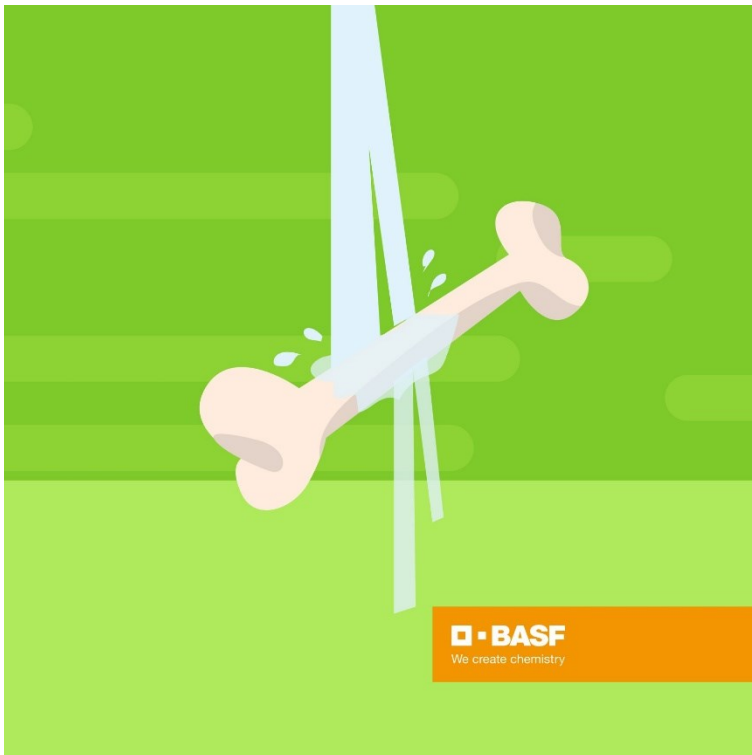
Učiteljica : Julija Grm

Potrebuješ:

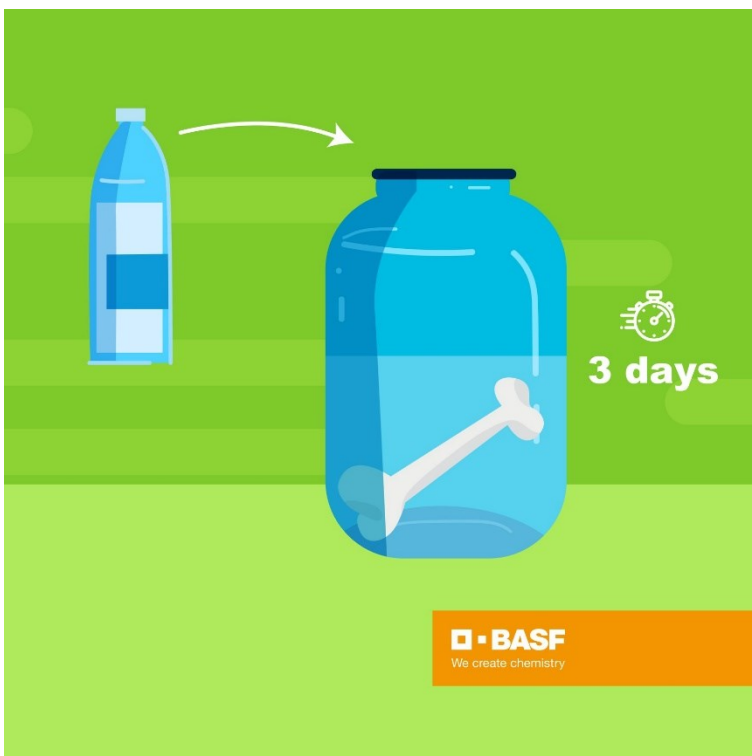
- kozarec za vlaganje dovolj velik za piščančjo kost,
- piščančjo kost- stegenska je najbolj primerna,
- kis.



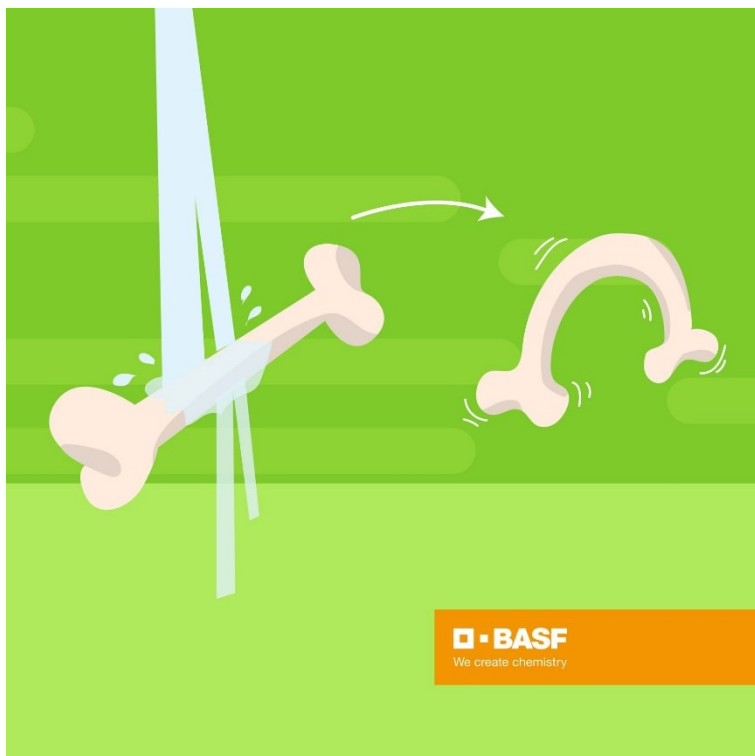
Postopek:



1. Kost operi pod tekočo vodo, da odstraniš meso s kosti. Bodi pozorni na to, kako trdna je kost- nežno jo poskusi upogniti. Tako kot naše tudi piščančje kosti vsebujejo material, ki se imenuje kalcij in daje kostem trdnost.



2. Kost položi v kozarec in prelij toliko kisa, da preliješ celo kost. Na kozarec daj pokrov in ga pusti stati tri dni.



3. Po treh dneh vzemite kost iz kozarca. Na otip mora biti drugačna. Zdaj jo splakni in poskusi ponovno upogniti.

Kaj je v kisu tako posebnega, da lahko naredi trdno kost mehko? Kis velja za blago kislino, vendar je dovolj močan, da raztopi kalcij v kosti. Ko se kalcij raztopi, ni ničesar, kar bi kosti nudilo trdnost- ostane le mehko kostno tkivo. Zdaj veste, zakaj mama vedno poudarja, kako je pomembno piti mleko- kalcij iz mleka gre v naše kosti, da postanejo močnejše. Prepričali pa smo se tudi, da se z nekaj truda da kost prav zares upogniti.

Vir: @ BASF