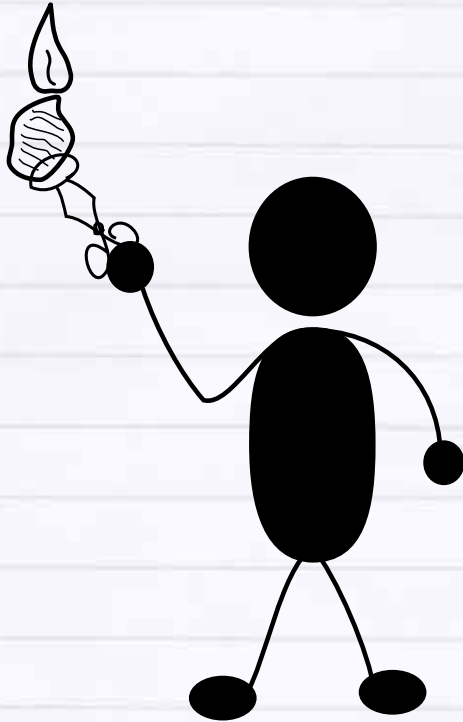


# NØRD<sup>®</sup> AKADEMIET

## Dissekering af chips



### Materialer

Chips  
Tørrede kartoffelskiver  
Madolie (solsikke)  
Salt  
Tang  
Porcelænsskåle  
Væge fra fyrfadslys  
Bunsenbrænder  
(eller lighter)

I vores krop sker der en forbrænding af den mad, som vi spiser, så vi kan udnytte energien i vores organer og til bevægelse. Vi skal nu se nærmere på, at der er forskel på, hvor meget energi vi får ud af de forskellige dele af vores kost.

### Forsøgsgang

Hold en chip ind i flammen fra bunsenbrænderen (eller lighteren).  
Tag den ud igen og beskriv, hvad I observerer:



De primære bestanddele af chips er kartoffel, salt og olie. Vi skal nu undersøge, hvilken af disse dele, der brænder bedst. Inden I gør det, skal I dog først komme med et bud på, hvilken del I tror, der brænder bedst. Også gerne en forklaring på hvorfor.

Prøv nu at brænde salt, olie og kartoffelskiver hver for sig. Hvilken del af kartoffelchip'pen brænder bedst? Til afbrænding af olie kan I bruge en væge. (I kan evt. filme eller tage billede af de tre forbrændinger, så de er nemmere at sammenligne.)

Stemte det overens med, hvad I havde gættet på, ville brænde bedst?

Hvilken del af chipsen, tror I, der er mest energi i?

Hvilken del er chipsen skal I lave mest fysisk arbejde for at forbrænde?

Prøv at skrive en reaktionsligning op for forbrændingen. I kan evt. begynde med at snakke om, hvad der skal være til stede, før noget kan brænde.

