



Övningar att göra
tillsammans med
din klass ute!

Sammanställda av
Naturskolorna i
Uppland

RECEPT

BLÅBÄR MED MJÖLK

FRÅN UPPSALA NATURSKOLA

SÅ HÄR GÖR NI:

Ingredienser:

Lite blåbär

En skvätt mjölk

1. Häll upp blåbären i en skål
2. Häll över lite mjölk.
3. Vad händer med färgen på blåbären? Varför blir det så?
4. Fundera på det medan ni äter upp blåbären!

Vilken färg fick nu blåbären? Blev de inte lite mer röda?

Vissa ämnen ändrar färg beroende på pH, och blåbär är just ett sådant. Ett sådant ämne kallas indikator. Blåbärssaften blir mer röd ju surare det är. Mjölk är naturligt lite surt (pH 6,6), vilket gör att blåbärssaften ändrar färg och blir mer röd.

Skulle blåbären blandas med något som är basiskt skulle det däremot bli blåare. Det kanske du har märkt när du tvättar händerna efter att du plockat blåbär, först är dina händer röda av blåbär (huden är normalt lite sur), när du sedan tvättar händerna med tvål (som ofta är basiskt) så blir dina händer blå istället.