

Stærke sager: chili og wasabi

Lærervejledning:

To forskellige fornemmelser i munden: Chili brænder på tungen, hvor wasabi kommer mere op i næsehulrummet.

Eleverne får de to forskellige strukturformler Capsaicin fra chili og allylthiocyanat fra wasabi. Der skal de på baggrund af viden om polaritet og opløselighed selv opstille og udføre et forsøg, der undersøger hvad man kan gøre for at mindske den brændende fornemmelse.

Til sidst skal der skrives en vejledning

Her kan tales om, om vi kan bruge vores egen smagssans/lugtesans til at lave kemiforsøg. Der er stor forskel på, hvordan man oplever stærk mad

I denne øvelse, er det vigtigt, at eleverne på forhånd har kendskab til polære og upolære molekyler og blandbarhed.

Eleverne skal gives forberedelse, og der skal enten afleveres indkøbssedler til læreren, eller eleverne skal bedes om at medbringe små mængder af de ønskede madvarer. Denne udfordring kan også løses, ved at lade eleverne lave forsøget hjemme og bruge, hvad der er i køleskabet/køkkenskabet.

Læreren bør på forhånd sikre sig, at eleverne har både fedtholdige og magre produkter, der afprøves i forsøget.

Man forventer at chili kan afhjælpes bedst med fedtholdige produkter: sødmælk, is, pesto, og at wasabi opløses bedst i vandige opløsninger.