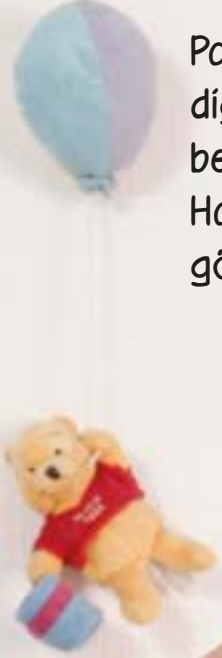


evde bilim

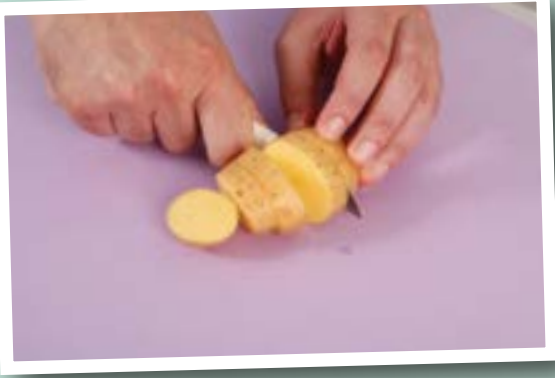
Hangi Patates Dilimi Daha Yumuşak?

Patates dilimlerini biri su dolu, diğeri tuzlu su dolu kaptaki bekletirseniz neler olur? Haydi gelin birlikte görelim.

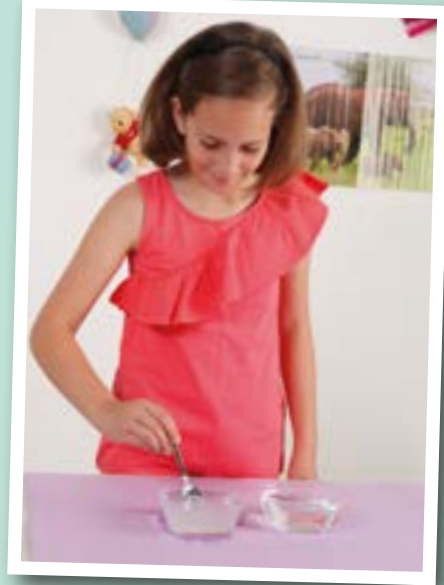


Gerekli Malzeme

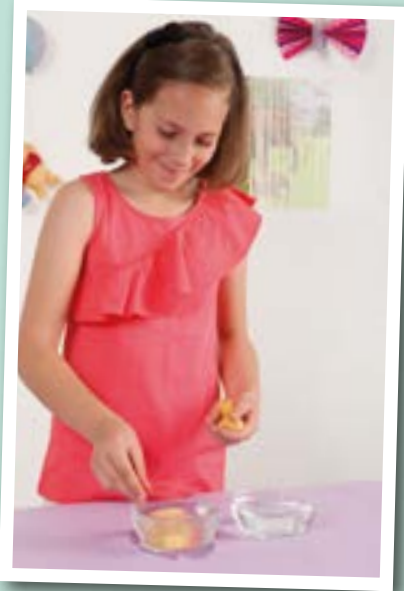
- Su
- İki kâse
- Küçük bir patates
- Meyve bıçağı



1 Bir büyüğünüzden patatesi parmak kalınlığında dilimlemesini isteyin.



2 Kâselere su doldurun. Kâselerden birinin içine 2-3 kaşık tuz ekleyin ve iyice karıştırın.



3 Kâselere ikişer dilim patates koyun ve yaklaşık 15 dakika bekleyin.



4 Patatesleri elinizle bükmeye çalışın. Neler oluyor?

Neler Oluyor?

Eğer iki ortam arasında geçirgen bir zar varsa su, tuz oranı fazla olan tarafa geçer. Bu, iki tarafın tuz oranı eşitlenene kadar sürer. Bir kâse suya iki kaşık tuz eklediğimizde sudaki tuz yoğunluğu patatesteki tuz yoğunluğundan daha yüksek olur. Patatesleri tuzlu suda beklettiğimizde su, tuz oranının düşük olduğu patatesten tuz oranının yüksek olduğu kâseye geçer. Böylece patates su kaybetmiş olur ve yumuşar.

