



Avtor: Omerzu Manja

ZAKAJ NEOLUPLJENA POMARANČA PLAVA, OLUPLJENA PA NE

UVOD

Pomarančna lupina je »spužvasta«, vsebuje številne prostorčke, kamor se »ulovi« zrak. Zaradi ujetega zraka v lupini (pravtako pa so prisotna nekatera olja), pomaranča obdana z lupino, plava, saj je tako lažja od vode. Pomaranča brez lupine ima večjo gostoto od vode in se zato potopi. Ta mehanizem uporabljajo tudi nekatere živali – ribji mehur...

MATERIAL

- ❖ 2 pomaranči – 1 olupljena, 1 ne
- ❖ Posoda z vodo

POSTOPEK

- ❖ Neolupljeno pomarančo damo v vodo. Opazujemo kaj se zgodi
- ❖ To pomarančo nato odstranimo
- ❖ Nato olupimo drugo pomarančo in jo vržemo v vodo. Opazujemo.

REZULTATI

O olupljena pomaranča se bo potopila, neolupljena pa bo plavala

CILJ

- ❖ Učenci ponovijo pojem gostote
- ❖ Učenci pojasnijo vlogo lupine pri sadju
- ❖ Učenci ugotovijo, katere živali uporabljajo podoben mehanizem za plavanje
- ❖ Učenci predvidijo pomen ujetega zraka v lupini
- ❖ Učenci pridobivajo izkušnje pri izvajanju eksperimenta