

Gummibenet

Vad ska vi lära oss?

Vi ska ta reda på **vad som gör våra ben hårda och starka** nog för arkeologen att hitta dem många år senare – och vad som händer om det ämnet försvinner!

Det hjälper oss att förstå varför vi behöver **äta bra mat** som ger våra skelett styrka!

Material:

Ett kycklingben (rensat från kött)

Ett glas

Ättika (eller vitvinsvinäger)

Gör så här:

1. Lägg kycklingbenet i ett glas.
2. Häll i så mycket ättika att benet täcks helt.
3. Låt stå i 2-3 dagar och observera vad som händer.
4. Ta upp benet och känn på det – vad har förändrats?

Vad händer?

Benet blir mjukt och böjbart, nästan som gummi!

Förklaring:

Ben innehåller kalcium, som gör dem hårda och starka.

Ättikan löser upp kalciumet, vilket gör att benet tappar sin styrka och blir mjukt. På samma sätt behöver våra kroppar kalcium från mat (t.ex. mjölk, ost och grönsaker) för att hålla skelettet starkt!

Testa själv och se hur böjbart benet blir!

