



## 把茄子和胡萝卜放到水里…… 只有茄子浮了起来！

把切成片的茄子和胡萝卜放到水里，会怎么样呢？茄子浮了起来，胡萝卜沉到了水底。



胡萝卜

茄子

### 实验方法

物体究竟在水里会不会浮起来，我们用各种蔬菜来验证一下吧。大多数在土壤里生长的蔬菜都比较重，容易沉到水底。



土豆

胡萝卜



土豆

胡萝卜

黄瓜

茄子



### 为什么茄子会浮起来呢？

相同体积（分量）的水要重于茄子，所以茄子会浮起来。而相同体积的水要比胡萝卜轻，所以胡萝卜会沉到水底。

注：需在家长监护下使用刀具，注意安全！

## 在放了小苏打的水里煮橘子…… 橘子上的薄皮溶解了！

- 将橘子放进加了小苏打的热水里。
- 热水逐渐变成了黄色。
- 将橘子取出来，发现橘子上的薄皮不见了。放到嘴里尝一尝，味道也不那么酸了。

### 实验方法

1. 将500mL的水和一小勺小苏打放到锅里加热，沸腾后放入剥了皮的橘子。

加了小苏打的热水



2. 橘子上的薄皮变白，热水变黄后，一边用漏勺轻轻晃动，一边将橘子捞出，这样附着在上面的薄皮、橘络等会自然脱落。



### 为什么薄皮会溶解掉呢？

小苏打属于碱性，能够溶解植物纤维，因此橘子上的薄皮会被溶解。橘子的味道变得不酸了，是因为碱性的小苏打使酸性的橘子变成了中性。

注：此实验最好在家长或老师的指导下进行，注意安全！

★如果蘸浓糖水一起吃的话，味道会比较像橘子罐头。