



Het proefje met ...

# Rode kool

We ontdekken of iets zuur of basisch is door middel van anthocyaan, de natuurlijke kleurstof in rode kool.



Snij een rode kool in kleine stukken. Doe alles in een kookpot en voeg water toe. Zet eventueel op een zacht vuurtje, en vang het paars gekleurde water op.



Doe in de bekertjes kleine hoeveelheden van een zuur of een base :

**Zuren** : citroenzuur (drogist), sap van een citroen (of uit een flesje), azijn.



**Basen** : sodakristallen, ammoniak (verdund !)



Giet het rodekoolsap in de bekertjes.

Onder invloed van het zuur of de base zal het rodekoolsap onmiddellijk verkleuren.

De natuurlijke kleurstof in de rode kool - anthocyaan - zorgt voor de verkleuring.

Je krijgt de mooiste verkleuringen als het rodekoolsap voldoende verdund (transparant) is.

Kijk ook wat er gebeurt wanneer je wat zuur bij een base giet en omgekeerd !

