****

**H 1. inleiding**

**1.1 Achtergrondinformatie**

*Aardappels zijn voor veel Nederlanders nog steeds dagelijkse kost. Dat is niet altijd zo geweest. Pas in de 19e eeuw werd de aardappel vanuit Amerika ingevoerd. Ze zijn belangrijk als zetmeelbron en in (vrij) nieuwe aardappelen zit heel wat vitamine C. Maar het schillen is wel veel werk. Sommige mensen koken hem dan ook in de schil - maar dat vindt niet iedereen lekker en je kunt er dan minder makkelijk stamppot of puree mee maken.*

*(Je kunt natuurlijk nog veel meer vertellen over de aardappel, maar dit is een goed begin - deze keer hoef je dit niet zelf te schrijven)*

**1.2 Onderzoeksvraag**

Wat is de functie van de aardappelschil? (*Is dus ook al klaar*)

**1.3 Verwachting** (*zie Toegelicht op p 35*)

****

**H 2. Methode** (*is al klaar*)

**2.1 Materiaallijst**

* twee aardappels (ongeveer even groot)
* weegschaal
* petrischaal met daarop een sticker
* schilmesje

**2.2 Methode**

* Werk in tweetallen.
* Zoek twee ongeveer even grote aardappels uit: schil er één en laat de andere ongeschild
* Weeg beide aardappel apart en noteer de datum van vandaag: zie tabel 1.
* Leg beide aardappels in het juiste petri-schaaltje (met klas en groepsnummer) en lever dit in.
* Weeg de aardappels opnieuw na een week en noteer de datum van die dag: zie tabel 1.
* Noteer bijzonderheden

****

**H 3. Resultaten** (*vergeet de bijschriften niet: zie Toegelicht op p 37*)

| ***Weegdatum >*** |  |  | ***procentueel verschil*** |
| --- | --- | --- | --- |
| *gewicht (in g) geschild* |  |  |  |
| *gewicht (in g) ongeschild* |  |  |  |

*tabel 1:*

***Beschrijving resultaten (met bijzonderheden):***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** |
| startgewicht geschilde aardappel (in g) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| eindgewicht geschilde aardappel (in g) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| % verschil geschilde aardappel |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| startgewicht ongeschilde aardappel (in g) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| eindgewicht ongeschilde aardappel (in g) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| % verschil ongeschilde aardappel |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*tabel 2:*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| groep-nummer |  |  |  |  | gem. |
| verschil  in % |  |  |  |  |  |

*tabel 3: het procentuele gewichtsverlies van de vier zwaarste aardappels*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| groep-nummer |  |  |  |  | gem. |
| verschil  in % |  |  |  |  |  |

*tabel 4: het procentuele gewichtsverlies van de vier lichtste aardappels*

****

**H 4. Discussie**

**4.1 Conclusies** (*zie Toegelicht op p 37*)

***1****: Uit het verschil in gewichtsverlies tussen geschild en ongeschild blijkt dat de schil:*

***2:*** *Uit het verschil in gewichtsverlies tussen grote en kleine aardappels blijkt dat:*

***3****: Uit de andere verschillen tussen geschilde en ongeschilde aardappels blijkt dat:*

**4.2 Verklaring**

***1****: Het verschil in gewichtsverlies tussen geschild en ongeschild kan worden verklaard door:*

***2:*** *Het verschil in gewichtsverlies tussen grote en kleine aardappels kan worden verklaard door:*

***3****: De andere verschillen tussen de aardappels kunnen worden verklaard door:*

**4.3 Foutenbespreking** (*zie Toegelicht op p 37*)

**