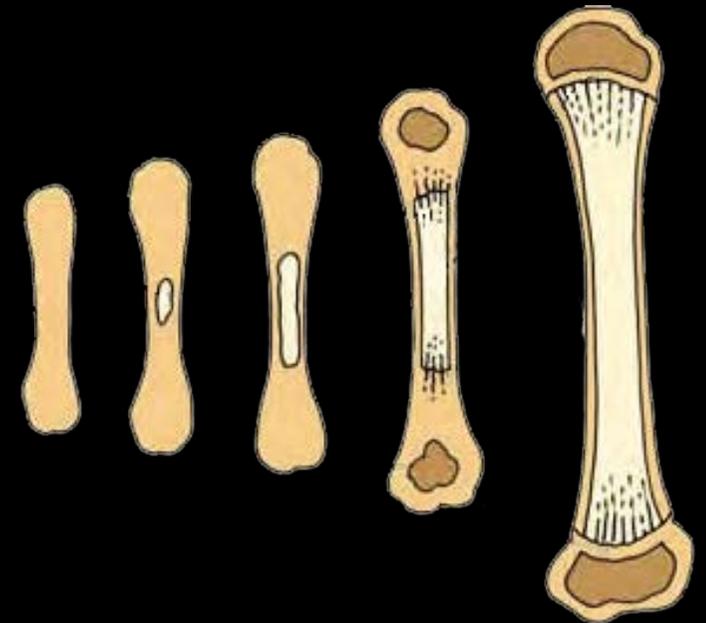


SEI UN OSSO DURO!

A COSA SERVE IL CALCIO CONTENUTO NELLE OSSA?

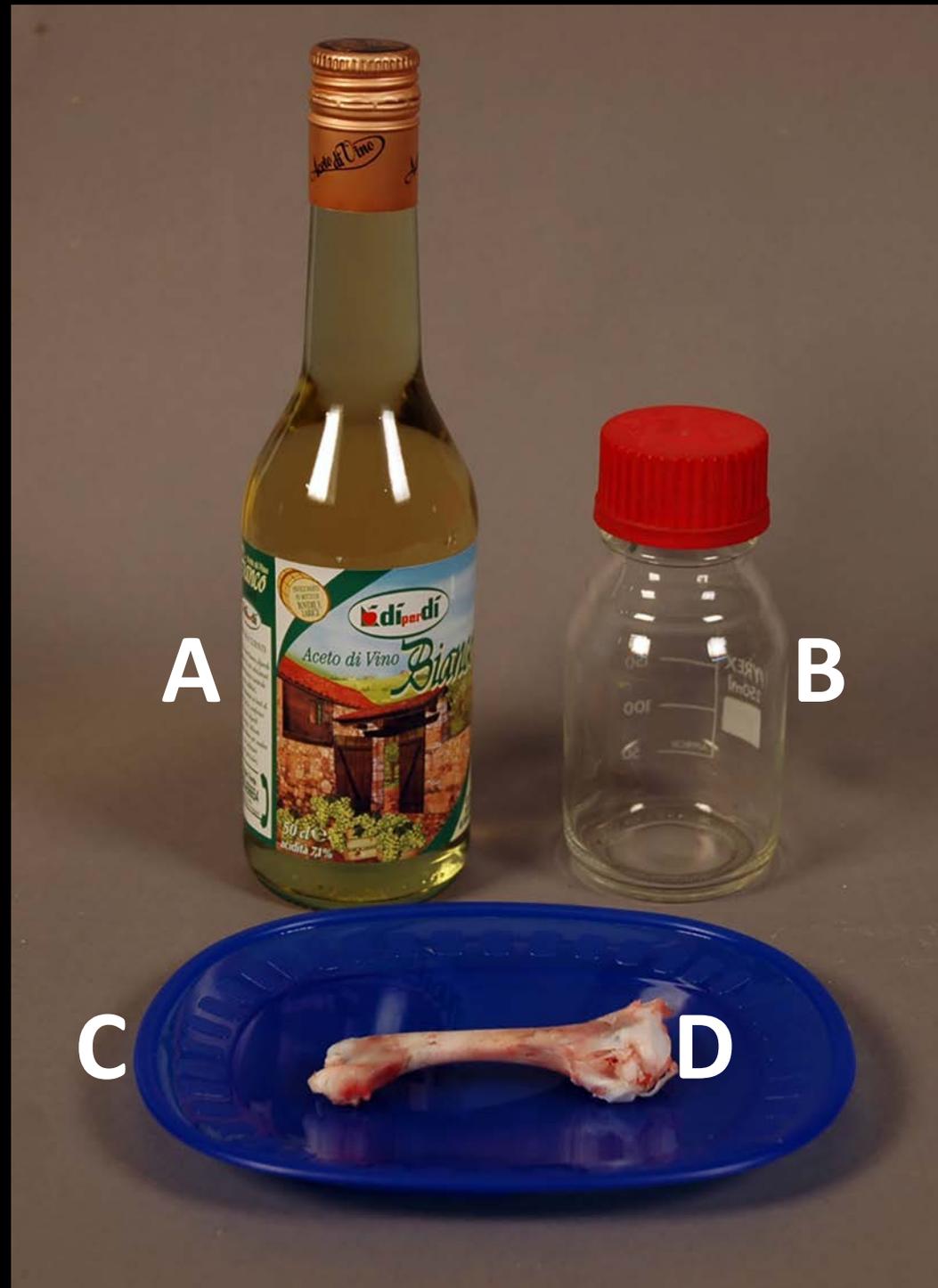
Perché, soprattutto quando si è bambini, è importante mangiare cibi che contengono calcio?
Lo sai quali sono gli alimenti che contengono più calcio?
(latte, formaggi ...)

Esegui questo esperimento e capirai.



OCCORRENTE

- A. Aceto casalingo
- B. Barattolo con tappo
- C. Piatto
- D. Osso (di pollo, ad esempio)



Spolpa l'osso ripulendolo il più possibile dalla carne.
Ora prova a piegare l'osso. Ci riesci?



L'osso è duro perché contiene sali di calcio che gli conferiscono durezza e rigidità.

Riempi di aceto il barattolo e immergi l'osso

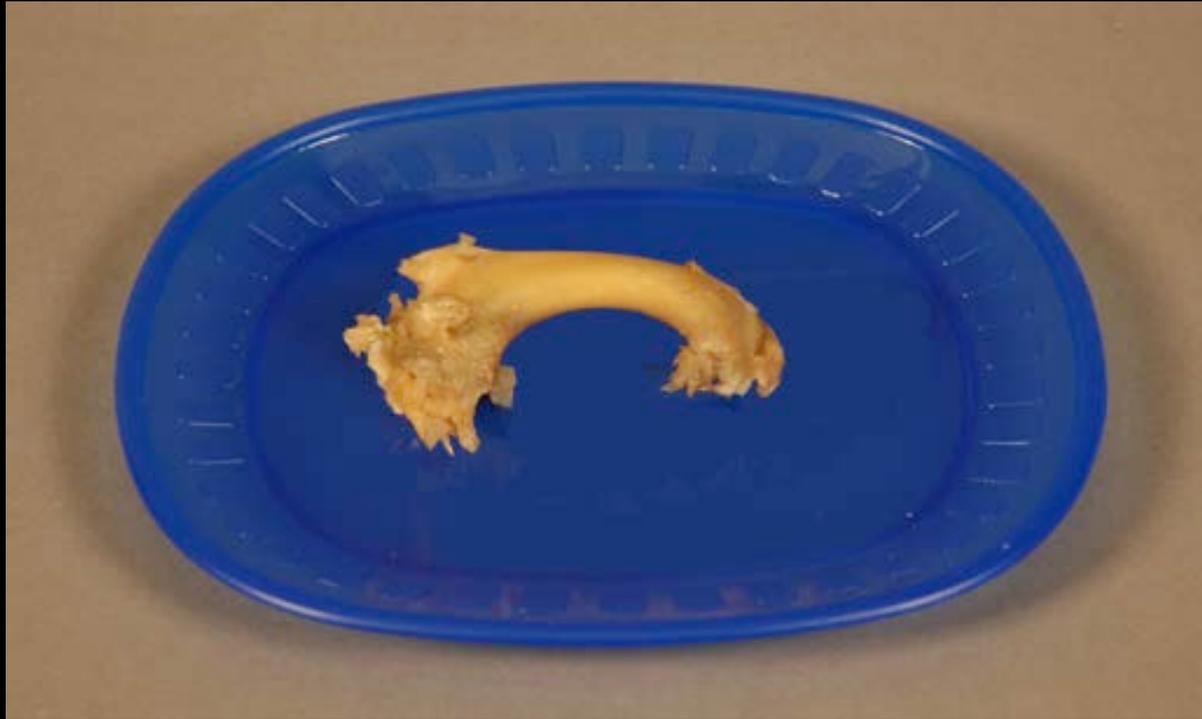


Chiudi il barattolo e lascialo qualche giorno.

Il numero dei giorni varia a seconda della concentrazione dell'aceto e anche dello spessore dell'osso.



Estrai l'osso e prova a piegarlo. Che cosa noti?



I sali minerali che componevano l'osso, per effetto dell'acido acetico contenuto nell'aceto (che gli dà il suo odore tipico, pungente), si sono disciolti nel liquido: ciò che resta dell'osso è la parte organica, che priva della parte organica è flessibile.

L'osso è una sostanza allo stesso tempo dura, rigida ed elastica. Esso è formato da sostanza organica (che gli conferisce flessibilità ed elasticità) e da sali minerali (che gli conferiscono durezza e rigidità).