

Forsøk – sprengt potet

Introduksjon

Potetsteking kan være en eksplosiv opplevelse, bokstavelig talt, når du plasserer den i en ovn. I dette eksperimentet skal jeg undersøke hvor lang tid det tar før en potet eksploderer i ovnen.

Utstyr og metode

1. Utstyr:

- En standard kjøkkenovn, forvarmet til 230 °C.
- Én middels stor bakepotet, 120 gram.
- Et stekebrett med bakepapir.
- En stoppeklokke

2. Gjennomføring:

- Poteten ble plassert midt i ovnen uten noen form for forberedelse.
- Ovnene ble lukket, og tiden startet.
- Poteten ble observert med forsiktige intervaller gjennom ovnsdøren.
- Eksplosjonen ble notert både visuelt og akustisk.

Observasjoner

I løpet av de første 20 minuttene skjedde det ikke mye, poteten lå der og ble sakte, men sikkert oppvarmet. Etter ca. 25 minutter startet poteten å dampe svakt uten at det skjedde så mye mer. Ca. 7 minutter senere ble det observert at poteten startet å bule ut. Før det smalt ca. 2 minutter senere etter at poteten hadde stått i ovnen i 34 min og 20 sek.

Resultat

Poteten sprengte etter 34 min og 20 sek i ovnen på 230°C. Etter eksplosjonen var ovnen dekket av små potetbiter.

Diskusjon

Ved konstant oppvarming i ovn sprengte poteten. Grunnen til dette er at damptrykket inne i poteten ble for stort til at skallet klarte å holde den sammen. Når trykket ble for stort førte

Erik Løfald

dette til at poteten sprengte. Å stikke hull i poteten før steking kunne derfor ha vært en måte å forhindre dette på.

Konklusjon

Konkluderer med at å steke hele poteter i ovnen ikke er det smarteste man kan gjøre.

Resultatet er både fascinerende og eksplosivt, og minner oss om at selv noe så uskyldig som en potet i ovnen kan bli en dramatisk hendelse.