**RICONOSCIAMO I GRASSI**

**Che cosa serve**

Noccioline americane (arachidi), olio, burro, margarina, un mortaio con pestello, un contagocce, due provette, acetone un imbuto, carta da filtro, un foglio di carta assorbente

**Come si procede**

Macina le noccioline nel mortaio fino a ridurle in poltiglia e mettine un po’ in una provetta; aggiungi alcune gocce di acetone, che funziona da solvente. Dopo aver mescolato bene, filtra e raccogli il filtrato nella seconda provetta. Versa sulla carta assorbente una goccia di solo solvente e, in un punto diverso, una goccia del filtrato raccolto nella seconda provetta. Strofina sulla carta assorbente, in punti diversi dai precedenti, il burro e la margarina e fai cadere una goccia di olio.

**Che cosa osservo**

Mentre una goccia di solo solvente evapora completamente senza lasciare traccia, il filtrato di noccioline, una volta evaporato il solvente, lascia una macchia traslucida di unto simile a quella lasciata dall’olio, dalla margarina e dal burro.

**Come lo spiego**

L’acetone scioglie le sostanze grasse contenute nelle noccioline portandole con sé nel filtrato. Dopo l’evaporazione del solvente rimane sul foglio una macchia traslucida che testimonia la presenza dei grassi nel filtrato.

**TEMPO:** 30 minuti