

Die Küchen-Werkstatt

Spannende Experimente mit Zucker, Salz und Co.



Du brauchst:

- zwei Gläser Zucker
- ein Glas Wasser
- einen Topf

Stelle den Topf auf den Herd und schütte das Wasser hinein. Nun gieße auch den Zucker hinzu und erhitze das Ganze vorsichtig. Dabei musst du gut rühren und darauf achten, dass sich der Zucker vollständig im Wasser auflöst und nicht anbrennt. Sobald der Zucker komplett gelöst ist, kannst du das Zuckerwasser wieder in ein einziges Glas gießen!

Was passiert?

Zwischen den kantigen Zuckerkristallen bleibt viel Platz für Luft. Auch zwischen den Wasserteilchen sind viele Zwischenräume. Die großen Zuckerkristalle können sich also zwischen den Wasserteilchen „verstecken“.

Wo ist der Zucker?

Weißt du, wie viel Zucker ...

... in einer Flasche Ketschup versteckt ist? Über 40 Zuckerwürfel! Und wer zum Beispiel Cola trinkt, hat pro Flasche umgerechnet mindestens 15 Zuckerwürfel verdrückt.



Quelle: Berger, U. & Floto-Stammen, S. (2006). Die Küchen-Werkstatt. Spannende Experimente mit Zucker, Salz und Co. Freiburg: Velber Verlag, Family Media GmbH & Co. KG.

Du brauchst:

- den Zuckersirup aus dem vorherigen Versuch
- ein Glas
- Holzstäbchen

Gieße den Zuckersirup in ein Glas und tauche die Stäbchen in den Sirup. Stelle das Glas an einen warmen Ort (Fensterbank) und warte einige Tage, bis sich Zuckerkristalle an den Stäbchen bilden.

Was passiert?

Zunächst bilden sich winzig kleine und mit der Zeit immer größere Zuckerkristalle. Denn die Holzstäbchen saugen sich mit dem Zuckerwasser voll. Das Wasser verdunstet jedoch und zurück bleiben die Zuckerkristalle



Tolle Geschenk-Idee!

Die Holzstäbchen lassen sich gut zum Süßen von Tee verwenden. Da sie so schön aussehen, sind sie auch ein prima Geschenk!

