

Formen und Eigenschaften des Wassers

„Schnelles Eis“



Du brauchst:

- viele Eiswürfel
- eine Schüssel
- ein Glas
- Salz
- ein Geschirrtuch
- einen Esslöffel Kakaopulver
- zwei Esslöffel Milch
- einen Esslöffel Schlagobers

Probiere es aus!

Gib etwas Eis in deine Schüssel und stelle dein Glas hinein. Fülle nun Milch, Schlagobers und Kakao in dein Glas und verrühre die Zutaten für dein Eis gut. Verteile deine restlichen Eiswürfel um das Glas in der Schüssel. Jetzt bestreue das Eis rund um das Glas mit viel Salz. Danach lege dein Geschirrtuch über Glas und Schüssel, um zu verhindern, dass Wärme von außen in dein Glas und deine Schüssel gelangt. Stelle deine Schüssel mit dem Glas für ca. eine Stunde in den Kühlschrank und rühre immer wieder um. Was passiert?

Was passiert?

Deine Milch, Schlagobers und Kakaopulvermischung ist zu Eiscreme geworden. Das Salz in der Schüssel bringt deine Eiswürfel zum Schmelzen. Beim Schmelzen wird Wärme verbraucht. Diese Wärme holt sich das Eis aus der Mischung im Glas. Dadurch kühlt diese stark ab und gefriert zu Eis.