

Experimente aus der Küche

„Zuckerwasser“



Du brauchst:

- Zucker
- 2 Gläser
- kaltes Wasser
- warmes Wasser
- einen Löffel

Probiere es aus!

Befülle eines deiner Gläser zur Hälfte mit kaltem Wasser. Gib nun löffelweise Zucker in das Glas und rühre um. Zähle dabei mit, wie viele Löffel Zucker sich im Wasser auflösen. Beobachte genau! Sobald der Zucker sich nicht mehr im kalten Wasser auflöst, sondern langsam zu Boden sinkt, höre auf, weiteren Zucker dazuzugeben.

Fülle nun dein zweites Glas mit warmen Wasser. Löffle wieder Zucker in das Wasser. Zähle mit, wie viele Löffel es dieses Mal sind, bis der Zucker sich nicht mehr auflöst und zu Boden sinkt. Was hast du beobachtet?

Was passiert?

In deinem Glas mit dem kalten Wasser hat sich weniger Zucker aufgelöst. Die Wassermoleküle im warmen Wasser können eine größere Anzahl an Zuckermolekülen binden. Wenn deine warme Zuckerlösung abkühlt, kannst du beobachten, wie sich der überschüssige Zucker am Boden deines Glases absetzt.