

KRISTALI SLADKORJA

Potrebuješ:

- Zelo vročo vodo
- Skodelico
- Sladkor
- Žličko
- Kozarec
- Sponko
- Svinčnik
- vrvico

Postopek:

1. V skodelico natoči vročo vodo iz pipe.
Pazi, da se ne opečeš!
2. Vanjo hitro stresni čim več sladkorja.
Naj ga bo toliko, da ga z žličko sploh ne moreš več premešati.
3. Raztopino prelij v kozarec.
4. Priveži en konec niti na sredino svinčnika, drugega pa na sponko.
5. Svinčnik položi na kozarec, tako da bo nitka s sponko v raztopini.
6. Onesi kozarec v hladen prostor
in ga pusti tam najmanj 24 ur.
7. Odstarni svinčnik in opazuj, kaj se je zgodilo.



POJASNILO

Vročna voda je »vpila« veliko tekočino sladkorja, zato je prišlo do zasičenja. Ko pa se je voda ohladila, iste količine sladkorja ni mogla več sprejeti, zato se je presežek iz vode izločil v obliki kristalov.