

Die Küchen-Werkstatt

Spannende Experimente mit Zucker, Salz und Co.

Wo ist der Zucker?

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“.

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.



Wetten, dass ich zwei Gläser Zucker in ein Glas Wasser geben kann, ohne dass es überläuft.



Die Küchen-Werkstatt

Zuckerstäbe, selbst gemacht

Spannende Experimente mit Zucker, Salz und Co.



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 Zuckerkrystalle an den Stäbchen bilden.

Was passiert?

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

Tolle Geschenk-Idee!

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

