

CUKROVÉ KRYSTALY

CO POTŘEBUJETE:

Na výrobu cukrových krystalů budeme potřebovat:

- 1 hrnek vody;
- 3 hrnky krystalového cukru;
- potravinářské barvivo;
- vysokou sklenici;
- kolíček;
- špejle.



POSTUP:

Červnem nás provází malý vědec, a co bychom to byli za vědce, kdybychom si nezkusili chemický experiment.

Vezmeme si sklenici, kolíček a špejli. Odměříme si nasucho kam připevnit kolíček, aby špejle nedosahovala na dno sklenice.

Tu část špejle, která má být ponořená v roztoku namočíme do vody a obalíme jí krystalovým cukrem. Přebytný cukr oklepeme a necháme uschnout.

Mezitím popros rodiče, aby uvařili hrnek vody a postupně do ní přidejte 3 hrnky krystalového cukru a počkejte, až se všechn cukr rozpustí. Cukr se nesmí svářet na žádnou teplotu, jde jen o jeho rozpuštění ve vodě. Až bude všechn cukr rozpuštěný, přidáme barvivo, popřípadě nějakou příchuť, kterou máte rádi.

Roztok přelijeme do sklenice a počkáme dokud roztok úplně nevychladne. Potom opatrně vložíme obalenou špejli v cukru do vychladlého roztoku. Špejle se nesní dotýkat stěn sklenice ani jejího dna.

Sklenici potom dej na místo, kde nebude překážet. Již přes noc se na špejli začnu tvořit krystaly. Můžeš nárůst krystalů pozorovat i několik dní. Až budeš vědět, že je správný čas, opatrně vyndej špejli s krystaly ze sklenice. Roztok ze sklenice vylej a špejli vrat do prázdné sklenice okapat a oschnout.

Krystaly na špejli můžeš použít jako míchátko, nebo si jimi můžeš osladit čaj.



CO PROCVIČUJETE:

Výrobou krystalů procvičujeme hrubou motoriku. Dále si také rozšiřujeme naše znalosti a dovednosti.

NA CO SE ZAMĚŘIT:

Zaměříme se na bezpečnost při vytváření roztoku a na jeho míchání a úplné rozpuštění cukru.

ZDROJ NÁPADU:

web: <https://kousekdortu.cz/kandys/>

ZDROJ OBRÁZKU:

web: <https://kousekdortu.cz/kandys/>

ZDROJ TEXTU:

web: <https://kousekdortu.cz/kandys/>

