

Sukkerkrystaller på pinne

Kan du dyrke krystaller? Ja - med sukker! Fordelen med disse vakre krystallene er at du kan spise dem etterpå.

Dette trenger du:

- 1 desiliter vann
- en kasserolle og noe å røre med
- 250 gram sukker
- tynne pinner, f. eks. slike man bruker til grillspyd
- et syltetøyglass eller en annen beholder som tåler høy varme
- svamp eller klesklyper
- eventuelt: konditorfarge

Slik gjør du:



Illustrasjoner: Tank.no

Bland sukker og vann i en kasserolle og varm opp mens du rører. NB: Unngå at det koker, fordi dette fører til at vannet fordampes.



Når alt sukkeret er løst i vannet, heller du blandingen over i glasset du har funnet fram.



La glasset stå og kjøle seg ned til romtemperatur.



Dypp en pinne ned i glasset, før du ruller den i litt sukker og lar den tørke i noen minutter. Slik får man små startkrystaller som sukkerkrystallene kan vokse ut fra.



Hvis du vil ha farge på krystallene: Tilsett noen dråper konditorfarge til sukkerblandingen.



Sett pinnen forsiktig ned i glasset igjen slik at den ikke når bunnen. For å få den til å henge slik, kan du enten feste den i en svamp, eller feste den i en klesklype



La det stå helt i ro i en hel uke og følg med på hva som skjer.



Når sukkerkrystallen ikke vokser mer, kan du ta den ut og spise den!

Hva skjer?

Når man tilsetter sukker til vann, løses suktermolekylene opp i vannet. Ved å varme opp vannet får man løst opp mer sukker enn man gjør i kaldt vann. Det er fordi varmt vann har plass til mer sukker enn kaldt vann. Når vannet kjøles ned igjen, klarer ikke vannet å holde på alle suktermolekylene. Disse suktermolekylene fester seg derfor til pinnene og danner vakre sukkerkrystaller.

Realfag Fysikk Kjemi Kropp og helse Mat Eksperiment