

EXPERIMENT DES MONATS

Dezember: Kristallbockerl

Material

- 1 Messbecher
- Wasserkocher
- Bockerl (= Föhrenzapfen) oder eventuell Tannenzapfen
- Kochsalz (ca. 50g)
- Ev. Waage
- 1 Teelöffel
- Wasser
- Küchenrolle



Versuchsablauf

- Wasche zuerst die Bockerl mit Wasser und lass sie etwas abtrocknen.
- Stell eine heißgesättigte Salzlösung her:
 - o Erhitze 150ml Wasser.
 - o Gib nach einander je 1 Löffel Kochsalz zum Wasser und rühre die Lösung gut um.
 - o Gib solange Salz ins Wasser, bis sich kein Salz mehr löst und einige Salzkristalle am Boden sichtbar bleiben. Du brauchst etwa 50g Kochsalz.
- Tauche die Bockerl kurz in die Salzlösung.
- Setze die Bockerl auf ein Blatt Küchenrolle und lass sie trocknen. (Du kannst sie auch im Backrohr bei max. 80°C trocknen, dann geht es schneller.)



- Du kannst auch andere Materialien in die Salzlösung tauchen, trocknen lassen und beobachten, was passiert: z.B. schwarzes Tonpapier, bunte Servietten...



Erklärung

Gibst du etwas Salz in Wasser, ist das Salz nach einiger Zeit nicht mehr sichtbar: Das Salz hat sich im Wasser gelöst. Wenn du jetzt die Flüssigkeit kostest, wirst du feststellen, dass sie sehr salzig schmeckt. Das Salz ist also nicht verschwunden, die Salzkristalle sind nur nicht mehr zu erkennen.

Wenn du ein Bockperl in die Salzlösung tauchst und trocknen lässt, verdunstet das Wasser. Dadurch werden die Salzkristalle wieder sichtbar. Man nennt diesen Vorgang Kristallisation.