

ÚTERNÍ NÁPADNÍK č.4

TVOŘENÍ A POKUSY, KTERÉ HRAVĚ ZVLÁDNETE I DOMA

BAREVNÉ KOUZLENÍ V KUCHYNI

Pokus s badateli vyzkoušený:

OBARVENÁ MLÉČNÁ FONTÁNA

Potřebujeme:

talíř nebo misku, mléko (nejlépe plnotučné), potravinářské barvy (nebo jiné-tekuté), saponát na mytí nádobí

Postup:

- Na talíř nalij mléko, alespoň 1 cm.
- Poté na hladinu mléka jemně nakapej barvivo (použila jsem rozmíchanou barvu na vajíčka), od každé barvy několik kapek. Snaž se přitom, aby se barvivo udrželo na hladině.
- Následně kápní doprostřed nádoby s mlékem kapičku saponátu. Nemíchej! Odměnou bude pohled na barevné rošambó.
- Můžeš také ponořit do talíře vatový tampon namočený v saponátu. Barevný tanec je na světě!

Protože:

Mléko obsahuje tuk a mýdlo tyto molekuly tuku účinně obalí. Zároveň se sníží povrchové napětí mléka a obalené kapénky tuku se poté pohybují. Tento pohyb jsme si zvýraznili potravinářským barvivem. V nízkotučném mléce proběhne celý pohyb rychleji než v mléce plnotučném či ve smetaně - může za to rozdíl v množství tuku.

<https://www.jaksetodela.cz/video/4761/experiment-s-mydlem-mlekiem-a-potravinarskymi-barvami-pokus->



pokus s badateli vyzkoušený:

KVĚTINA Z KOSTKY CUKRU

Potřebujeme:

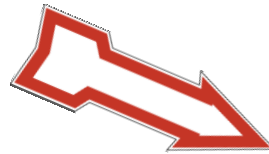
talíř, vodu, kostku cukru, barvu (použila jsem inkoust)

Postup:

- Na talíř nalij vodu.
- Na kostku cukru nakapej barvu a polož ji doprostřed talíře s vodou.

Rozpouštějící se cukr sebou nese i barvu a vytvoří na talíři krásný květ.

Protože cukr je látka, která se ve vodě rozpouští na rozdíl třeba od písku. Ten je ve vodě nerozpustný.



pokus nový:

CUKROVÉ KRYSTALY

Vyrostou vám přes noc a postačí vám k tomu pouze několik nezbytností.

Potřebujeme:

špejle (ideálně pevnější),
cukr krystal 1kg, voda 470 ml,
kolíčky, vysoká sklenice
(0,5 hrnku ovoce - pokud
chcete krystaly s ovocnou
příchutí)



Postup:

1. Každou špejli namočíme přibližně do $\frac{3}{4}$ do vody a ihned poté obalíme v cukru. Necháme úplně vyschnout. Toto jsou zárodky, na kterých vyrostou cukrové krystaly.
2. Na suchý konec kolmo připneme kolíček.

3. Ovoce rozmačkáme na jemnou kaši a ideálně ještě předcedíme přes jemné síto. Vlijeme do kastrůlku, přidáme vodu a cukr a přivedeme k varu. Výsledkem je hustý sirup.
4. Směs necháme stát, dokud je horká, pak ji vlijeme do vysoké sklenice.
5. Když se sirup ochladí přibližně na pokojovou teplotu, ponoříme dovnitř špejle tak, aby se nedotýkaly stěn, dna ani jedna druhé, každou špejli ponoříme ideálně do jiné sklenice (můžeme tak experimentovat s barvami a příchutěmi).
6. Kolíček by měl být opřený o hrdlo a pomoci tak ke správnému držení a umístění špejle. Necháme odstát alespoň přes noc.
7. Na špejli vyrostou krásné sladké krystaly, které můžeme použít jako sladidlo do čaje, míchátko do koktejlů, či jako lízátko pro děti. Čím déle necháme směs odstát, tím větší krystaly budou.



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

https://www.coopclub.cz/tipy_a_rady/vyrabime-cukrove-krystaly/