

DIE SCHWIMMENDE TOMATE

Dafür brauchst du:

- 2 kleine Gläser
- 2 kleine Tomaten
- Leitungswasser
- Salz
- Löffel



Fülle die zwei Gläser mit Leitungswasser und lass in jedes Glas eine kleine Tomate plumpsen. Da Tomaten etwas dichter sind als gewöhnliches Leitungswasser, können sie nicht schwimmen - und sinken auf den Boden des Glases. Gib nun in eines der beiden Gläser unter Rühren nach und nach Salz hinzu.

- **Ergebnis:** Nach einer Weile löst sich die Tomate im Salzwasser vom Boden - und schwimmt!
- **Erklärung:** Löst sich das Salz im Wasser auf, drängen viele kleine Salzteilchen in die Zwischenräume der Wasserteilchen, und die Dichte des Wassers erhöht sich. So ist auch die Auftriebskraft des verdrängten Salzwassers höher und verhindert deshalb das Absinken der Tomate.

SALZ UND PFEFFER TRENNEN

Dafür brauchst du:

- einen kleinen Teller
- Salz und Pfeffer
- einen Plastiklöffel



Vermische Salz und Pfeffer und streue die Gewürze dann auf einen Teller. Reibe einen Plastiklöffel einige Male an etwas Wollstoff und halte den Löffel in geringem Abstand über die Gewürze.

- **Ergebnis:** Der Pfeffer wird von dem Plastiklöffel angezogen und auf diese Weise vom Salz getrennt.
- **Erklärung:** Durch das Reiben am Stoff lädt sich der Plastiklöffel elektrostatisch auf und wirkt anziehend. Da die Pfefferkörner leichter sind als die Salzkörner, springt der Pfeffer zuerst an den Löffel und bleibt kleben.

DER GEPLATZTE SCHOKOKUSS

Dafür brauchst du:

- ein kleines Glas mit Deckel
- einen Trinkhalm
- einen Schokokuss
- etwas Knete o.ä.



Bohre ein Loch in die Mitte des Deckels. Bitte dafür einen Erwachsenen um seine Hilfe. Danach stecke einen Trinkhalm durch die Öffnung. Dichte die Öffnung um den Trinkhalm herum mit ein wenig Knetmasse ab. Stelle nun einen Schokokuss in das leere Glas und schraube den Deckel darauf. Nun fest saugen am Ende des Trinkhalms. Beobachte dabei den Schokokuss!

- **Ergebnis:** Der Schokokuss dehnt sich aus und die Schokoladenhülle platzt auf.
 - **Erklärung:** Durch das Saugen am Trinkhalm wird Luft aus dem Glas gesogen und es entsteht ein Unterdruck. Im weißen Schaum des Schokokusses befinden sich viele kleine Luftbläschen, die im geringeren Umgebungsdruck des Glases mehr Platz haben, um sich auszudehnen.
- Wenn du willst, kannst da auch gerne einen kleinen Wettbewerb daraus machen: Wer bringt seinen Schokokuss am schnellsten zum Platzen?

Und nun..... viel Spaß beim Aufessen! ☺