

Experiment



Endlich kommt wieder frisches Gemüse auf den Tisch - also auch frische Radieschen. Diese kannst du nicht nur für den Salat, sondern auch für ein fabelhaftes Experiment verwenden!

Bereite fünf Gläser mit folgenden Lösungen vor:

- 1: Hahnenwasser
- 2: destillatgleiches Wasser
→ dieses wird für das Bügeleisen verwendet und kann im Supermarkt gekauft werden oder du verwendest abgekochtes Wasser, Eltern fragen!
- 3: Verdünnte Kochsalzlösung
→ 1 Teelöffel Kochsalz in 500 ml Wasser auflösen
- 4: Gesättigte Kochsalzlösung
→ Für die gesättigte Lösung gibst du so viel Kochsalz zum Wasser, bis sich auch nach langem Rühren nicht alle Körner im Wasser auflösen.
- 5: Gesättigte Zuckerlösung
→ Für die gesättigte Lösung gibst du so viel Zucker zum Wasser, bis sich auch nach langem Rühren nicht alle Körner im Wasser auflösen

Entferne nun bei allen 5 Radieschen die grünen Blätter und schneide sie am Blattstreck kreuzweise ein. Gib nun in jede Lösung ein Radieschen. Jetzt heisst es warten. Vergleiche die Radieschen nach ein paar Stunden und am nächsten Tag. Welche Unterschiede stellst du fest?

Dieses Phänomen nennt man Osmose. Wurde zum Beispiel das Radieschen ganz schrumpelig, so war die Konzentration in der umgebenden Lösung viel grösser und das Wasser wanderte aus dem Radieschen hinaus.

→ www.technorama.ch

VIEL SPASS BEIM EXPERIMENTIEREN

UND BLEIB NEUGIERIG !

