

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:

Illustrasjon av sukker som smelter i en stekepanne

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 fordamper.

Illustrasjon av et vannglass

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

Illustrasjon av et kaldt vannglass

La glasset stå og kjøle seg ned til romtemperatur.

Illustrasjon av et vannglass med en rørepinne i

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.

Illustrasjon av å helle farge i et vannglass

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

Illustrasjon av en pinne i et glass med sukkerlake og en klype i toppen

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

Illustrasjon av en klokke som tar tiden

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

Illustrasjon av en ferdig pinne med sukkerkrystaller på

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 MAT OG HELSE MAT EKSPERIMENT

Publisert 26. feb. 2019 | Oppdatert 26. feb. 2020

Last ned ↓ | Del ↻

Meldinger ved utskriftstidspunkt 11. april 2025, kl. 00.28 CEST

Det ble ikke vist noen globale meldinger eller andre viktige meldinger da dette dokumentet ble skrevet ut.