

FORMAZIONE DEI CRISTALLI

Procedimento III° LECCA LECCA

Cosa fare

- Versare poca acqua in un bicchiere
- creare una soluzione satura di zucchero
- Inserire colorante e aromi (2 gocce)
- Bucare la garza e inserire il bastoncino gelato
- tenere fermo il tutto con un elastico

Cosa accade

Lo zucchero sovrassaturo cristallizza a temperatura ambiente contro un sostegno (bastoncino) a creare dei cristalli amorfi al sapore inserito



Procedimento 1° STALACTITI E STALAGMITI

Cosa fare

- Versare poca acqua in due bicchieri
- Creare una soluzione satura di sale
- Inserire uno spago a ponte

Cosa accade

L'acqua sovrasatura di sale viene assorbita dallo spago e nella curvatura centrale ricade come nelle grotte per la forza di gravità evaporando a temperatura ambiente e lasciando una torre di sale



Procedimento III° CRISTALLI AZZURRI

Cosa fare

- Versare 1/3 di solfato di rame in acqua
- Bollire il composto per circa mezz'ora
- mantenere la temperatura calda ma senza far evaporare completamente l'acqua (togliere e riposizionare sul fornello)

Cosa accade

Dopo la cottura, il solfato ricristallizza sul bordo del recipiente in cui viene posto

