



# Farbsterne

Für Fortgeschrittene

Du brauchst:

- etwas Wasser
- eine große, flache Glasschale
- Lebensmittelfarbe (verschiedene Farbtöne)
- einen Löffel
- Würfelzucker

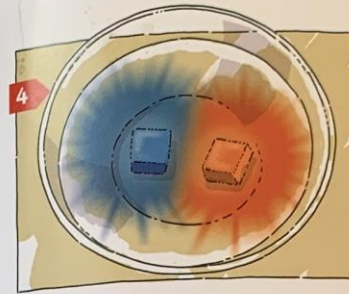


1 Fülle etwas kaltes Wasser in die Schale und stelle sie auf den Tisch.



2 Rühre dann die bunten Lebensmittelfarben an. Du brauchst nur wenige Tropfen Farbe für dieses Experiment.

3 Gib auf jeden Zuckerwürfel einige Tropfen Lebensmittelfarbe.



4 Lege die Würfel in die Schale. Lass genug Abstand zwischen den einzelnen Würfeln. Schau genau hin. Was passiert?



## Warum ist das so?

Der Zucker löst sich im Wasser auf. Er verteilt sich zusammen mit der Lebensmittelfarbe in der Schale. Dabei entstehen bunte Zuckersterne.

Süß!



Zucker wird aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr gewonnen. Er ist schon seit vielen Jahrhunderten bekannt und versüßt Speisen und Getränke. Es gibt verschiedene Arten von Zucker, zum Beispiel feinen, weißen Puderzucker oder grobkörnigen, braunen Vollrohrzucker – je nachdem, wie der Zucker verarbeitet wird. Am gesündesten ist es, wenn du Zucker nur selten und in Maßen genießt.