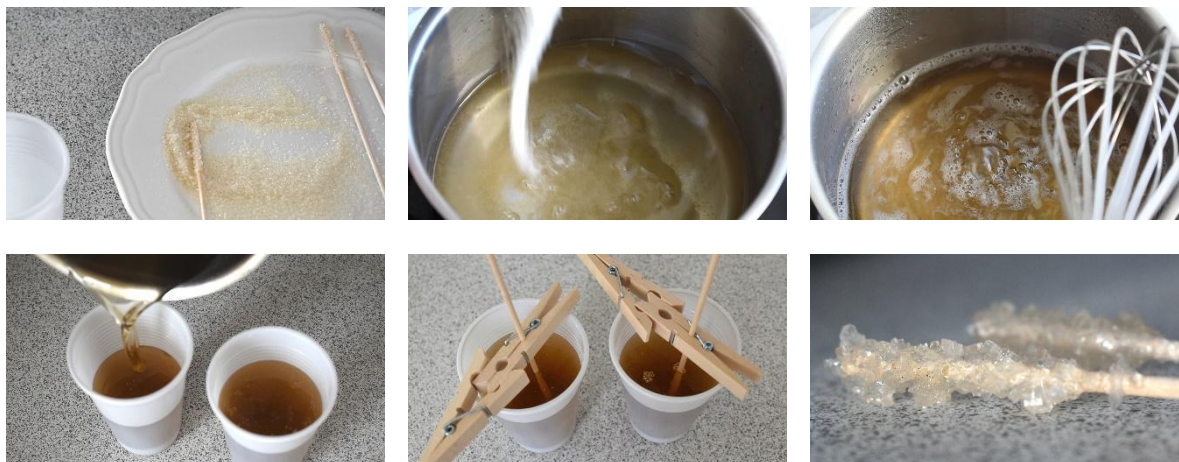


# Lav dine egne sukkerkrystaller

Lær om krystaldannelse ved at lave dine egne spiselige krystaller. Se den tilhørende video her:  
[https://www.youtube.com/watch?v=Nv2jks\\_jG1A&t=5s](https://www.youtube.com/watch?v=Nv2jks_jG1A&t=5s)



## Du skal bruge

Ca. 4 dL sukker, 2 dL vand, gryde, grydeske, plastikkopper, grillspyd, tøjklammer.

## Fremgangsmåde

1. Drys lidt sukker ud på en tallerken.
2. Dyp grillspyddene i vand og rul i sukker.
3. Lad tørre, mens du forbereder sukkeropløsningen.
4. Hæld imens vandet i en gryde.
5. Tilsæt ca. 1 dL sukker og rør rundt.
6. Tilsæt en dL mere, når det er opløst.
7. Bliv ved til der ikke kan opløses mere (der må godt være sukker tilbage).
8. Varm op under omrøring.
9. Tilsæt mere sukker, indtil der ikke kan opløses mere, og der ligger sukkerkorn i bunden af gryden.
10. Lad køle af, til det er lunt.
11. Hæld i kopper og sæt grillspyddene i vha. tøjklammerne.
12. Lad opløsningen stå uforstyrret i nogle dage. Herefter skulle krystallerne begynde at vise sig, og efter en uges tid er de færdige.

Hvorfor opvarmes vandet, før sukkeret tilsættes?

Hvorfor dannes krystallerne først i løbet af nogle dage?

Hvilken andre stoffer kan danne krystaller?