

LA CRISTALLIZZAZIONE DELLO ZUCCHERO

SVOLGIMENTO DELL'ESPERIMENTO.

Versa in una tazza dell'acqua bollente e aggiungi, mescolando continuamente, dello zucchero finché non si scioglie più. Compi l'operazione più in fretta possibile in modo che la soluzione rimanga calda, poi versala in un bicchiere.

Immergi un filo nella soluzione, usando la matita, sistemata orizzontalmente sul diametro del bicchiere, come supporto. Una graffetta, legata all'estremità, terrà in tensione il filo. Riponi il bicchiere in un luogo freddo e lascialo riposare qualche giorno.

Quando lo riprenderai in mano. Scoprirai che il filo è coperto di bellissimi cristalli di zucchero.