

Det här behöver du:

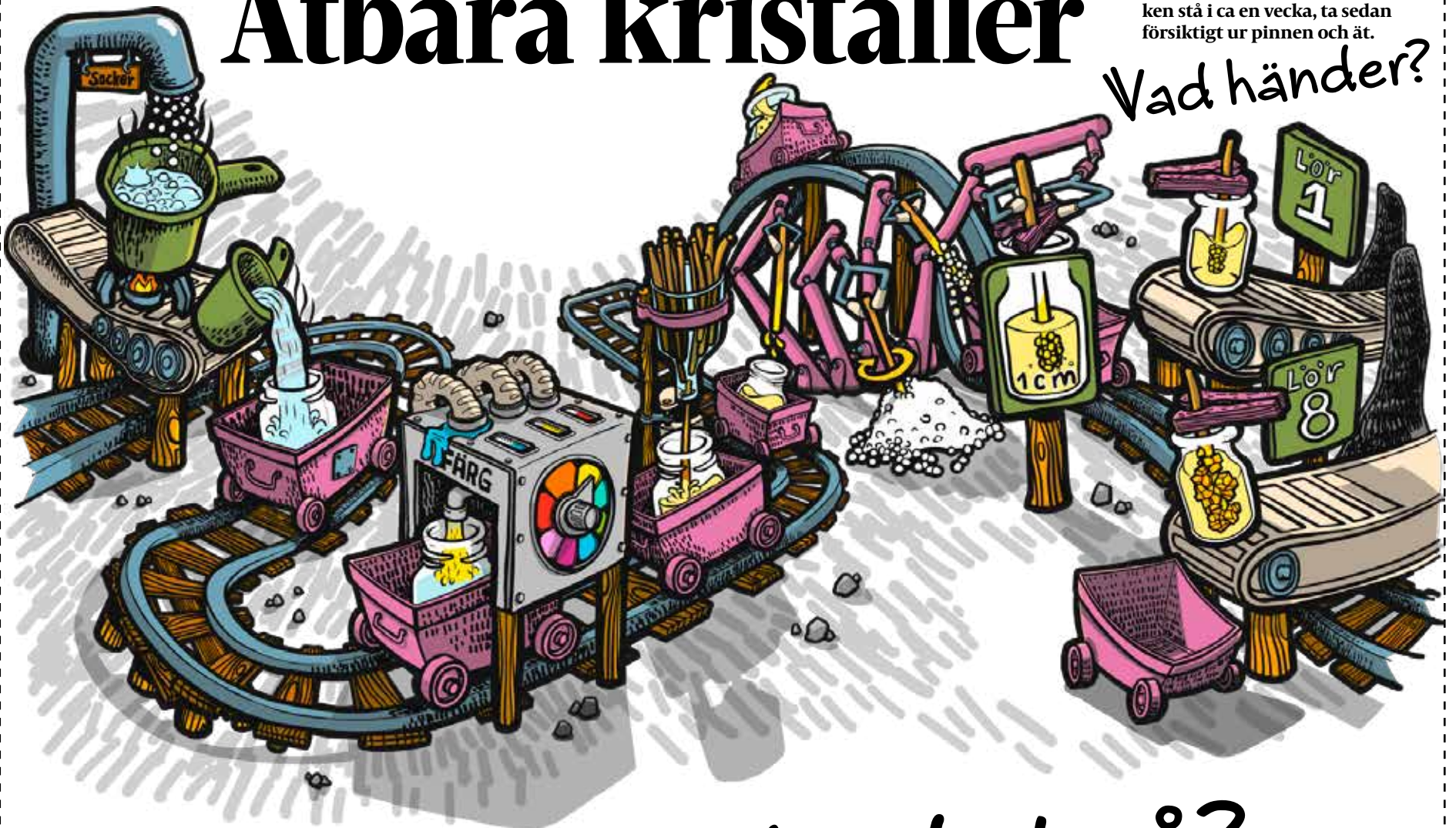
- ✓ 5 dl strösocker
- ✓ 1,5 dl vatten
- ✓ Glasburkar eller höga glas
- ✓ Smala pinnar t.ex grillpinnar
- ✓ Klädnypor
- ✓ Karamellfärg (valfritt)

Gör så här

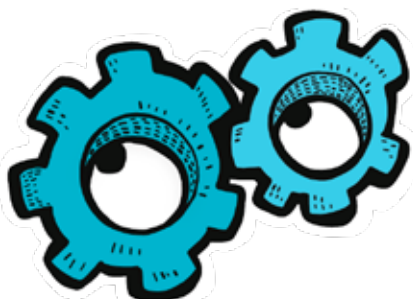
- Be en vuxen om hjälp att koka sockret och vattnet så att allt socker löser sig.
- Häll det smälta sockret i glas och tillsätt karamellfärg.
- Doppa ner pinnen i sockerlösningen, ta upp pinnen och rulla den i strösocker.
- Kläm fast pinnen i klädnypan och sätt ner pinnen i burken med änden ungefär en centimeter från botten, pinnen skall inte röra sidorna. Rör inte runt. Låt sedan burken stå i ca en vecka, ta sedan försiktigt ur pinnen och ät.

Ätbara kristaller

Vad händer?



Varför blir det så?



När vi smälter sockret i vatten separeras sockrets molekyler ifrån varandra och fastnar på vattenmolekylerna. Det kallas att **sockret löser sig**. När det är slut på vattenmolekyler att fastna på kallas det för att lösningen är mättad. När lösningen svalnar igen så binder sockermolekylerna till sockret på pinnen i ett speciellt mönster, ungefär som ett pussel. Det kallas **kristallstruktur**.

