

Látky sa menia alebo Čokoládová veda

Zahrievanie a ochladzovanie látok mení ich vlastnosti. Veľa zmien sa rýchlejšie prejaví na látkach, keď sú zahrievané. Ako dôkaz týchto tvrdení sme si pre vás pripravili jednoduchý experiment s čokoládou.

Budeme potrebovať:

- kúsky čokolády (najlepšie sú čokoládové šošovky alebo peniažteky),
- nádobu, v ktorej roztopíme čokoládu,
- nádobu, do ktorej dáme horúcu vodu na roztopenie čokolády,
- rýchlovarnú kanvicu,
- vodu,
- silikónovú formu na bonbóny,
- chladničku (alebo aspoň chladnejšie miesto, kde stuhne čokoláda),
- lyžicu.

Ako na to?

- Do rýchlovarnej kanvice dáme zohriať vodu.
- Keď voda zovrie, nalejeme ju do misky.
- Do inej nádoby nasypeme čokoládu.
- Nádobu s čokoládou položíme do horúcej vody a miešame, kým nebude čokoláda tekutá.
- Ak by sa čokoláda pomaly topila, vymeníme chladnúcu vodu za horúcu.
- Tekutú čokoládu nalejeme do silikónových foriem na bonbóny.
- Odložíme do chladničky alebo na chladnejšie miesto.
- Počkáme, kým čokoláda stuhne a jednotlivé bonbóny vyberieme.
- Ochutnáme :)