



Dabas zinības | Eksperimenti

Dzēriens ar ledu

Pārvērt visparastāko gāzēto dzērienu neaptverami gardā ledus dzērienā. Ko no tā mācīties? Kā spiediens ietekmē sasalšanas temperatūru.

Nepieciešams:

1

- gāzēts dzēriens pudelē
- saldētava
- glāze

Darba gaita:

2

1. Sakrata dzēriena pudeli.
2. Ievieto dzēriena pudeli saldētavā uz 3 stundām un 15 minūtēm.
3. Izņem pudeli no saldētavas.
4. Atver pudeli.
5. Gāzēto dzērienu lej glāzē.

Metodiskās norādes:

3

Ievietots saldētavā, dzēriens nesasalst tāpēc, ka tajā esošais cukurs, garšvielas, un ogļskābā gāze pazemina sasalšanas temperatūru. Tiklīdz tiek atvērta pudele, kura izņemta no saldētavas, no dzēriena izdalīsies ogļskābā gāze, sasalšanas temperatūra paaugstināsies un dzēriens vienā mirklī pildīsies ar ledus gabaliņiem. Dažkārt eksperiments neizdodas, jo ūdens saldētavā sasalst. Kristalizācijas iemesls ir ledusksēja vibrācija motora darbības rezultātā.

Sagatavoja: Sanita Pelīte

Adaptēts pēc žurnāla „UZZINI”, oktobris, 2014



iesniegt savu eksperimentu

Latvijas Ķīmijas un farmācijas
uzņēmēju asociācija

Dzirnavu iela 93-27, Rīga, LV-1011

(+371) 67298683

lakifa@lakifa.lv