

FONDIAMO I CUBETTI DI GHIACCIO

OCCORRENTE

- 6 cubetti di ghiaccio
- 3 bicchieri di plastica trasparenti
- 1 orologio.

<p>Il ghiaccio sul termosifone si è sciolto quasi completamente. Il ghiaccio sulla cattedra è un po' sciolto. Il ghiaccio fuori dalla finestra è intatto.</p>	<p>Il ghiaccio sul termosifone si è sciolto completamente. Il ghiaccio sulla cattedra è quasi sciolto. Il ghiaccio fuori dalla finestra è intatto.</p>	<p>Il ghiaccio sulla cattedra è quasi completamente sciolto. Il ghiaccio fuori dalla finestra è quasi intatto.</p>
Dopo mezz'ora	Dopo 45 minuti	Dopo un'ora

OSSERVAZIONI

Il cubetto sul termosifone si è completamente sciolto.
Il cubetto in aula si è sciolto a metà. Il cubetto all'esterno è quasi intatto, perché temperatura dell'aria è di circa 1°C.

CONCLUSIONI

Il calore permette il passaggio di stato dell'acqua da solido a liquido.
Più aumenta il calore, più è veloce la fusione.

Asciughiamo i tovaglioli

OCCORRENTE

- tre tovaglioli in stoffa uguali
- acqua.



PROCEDIMENTO

Immergere i tovaglioli nell'acqua.

Strizzarli bene e appenderli fuori ad asciugare, appendendone uno al sole, uno all'ombra e l'altro all'ombra, ma in una zona riparata dal vento.



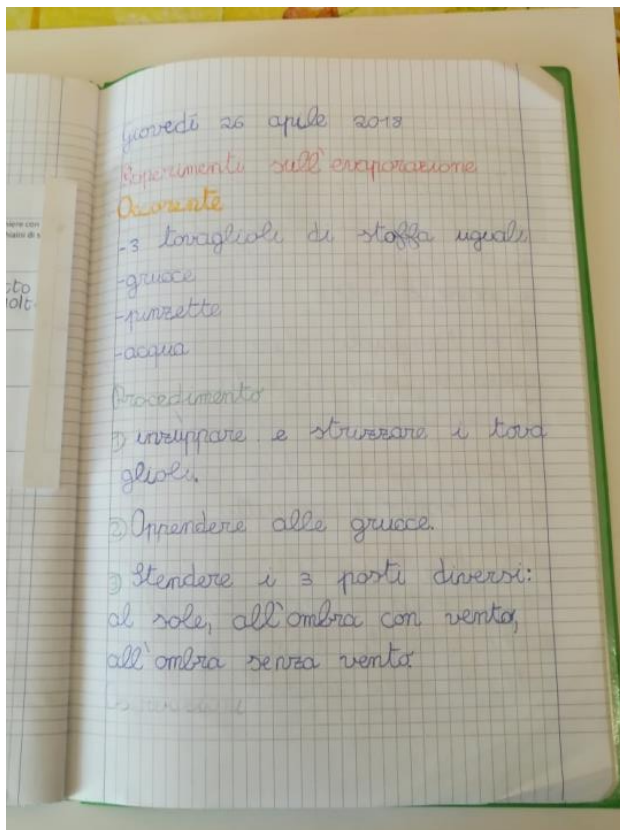
OSSERVAZIONI

Il tovagliolo al sole si asciuga velocemente.

Il tovagliolo all'ombra rimane umido più a lungo, ma se c'è vento la differenza è minore.

CONCLUSIONI

Il sole e il vento aiutano l'evaporazione rendendola più rapida.



EVAPORAZIONE IN CONTENITORI DIVERSI

OCCORRENTE

- un piatto di plastica
- un bicchiere di plastica
- acqua

PROCEDIMENTO

Riempire con la stessa quantità di acqua un bicchiere e un piatto di plastica.

Segnare con un pennarello il livello dell'acqua nei due recipienti e metterli al sole.



OSSERVAZIONI

Dopo un giorno si nota già un abbassamento del livello nei due recipienti. Dopo due o tre giorni il piatto è asciutto, mentre nel bicchiere c'è ancora circa metà dell'acqua.

CONCLUSIONI

Siccome nel piatto la superficie esposta al sole è maggiore e la profondità dell'acqua minore, l'evaporazione è più veloce.

OTTENERE SALE PER EVAPORAZIONE

OCCORRENTE

- un pentolino
- una piastra elettrica.
- acqua di mare.

PROCEDIMENTO

Versare un bicchiere di acqua di mare in un pentolino.

Lasciare bollire fino a quando l'acqua è completamente evaporata.

Tempo occorrente: circa 30 minuti.



OSSERVAZIONI

Quando l'acqua è tutta evaporata, sul fondo rimangono i sali, che possono essere osservati con la lente d'ingrandimento.

CONCLUSIONI

La presenza di sale non ostacola l'evaporazione dell'acqua.

Givedì 3 maggio 2018

l'acqua di mare evapora e
rimane il sale

Occorrente

- 1) ACQUA DI MARE
- 2) PENTOLINO
- 3) FORNELLETTO ELETTRICO

PROCEDIMENTO

- 1) mettere l'acqua nel pentolino;
- 2) porre il pentolino sul
fornelletto acceso;
- 3) far bollire fino a quando
l'acqua si è completamente
asciugata.

Osservazioni

Quando l'acqua è completamente
evaporata nel pentolino è
rimasto il sale che prima
era sciolto nell'acqua e non
si vedeva.

Conclusioni

- 1) la presenza di sale non
ostacola l'evaporazione dell'acqua.
- 2) dall'acqua di mare si ricava
il sale.

FACCIAMO EVAPORARE ACQUA E ZUCCHERO

OCCORRENTE

- un pentolino
- una piastra elettrica.
- acqua,
- zucchero



PROCEDIMENTO

Versare un bicchiere di acqua in un pentolino. Aggiungere lo zucchero e mescolare finché si è completamente sciolto. Lasciare bollire fino a quando l'acqua è completamente evaporata. Tempo occorrente: circa 30 minuti.



OSSERVAZIONI

Quando l'acqua è tutta evaporata, sul fondo rimane lo zucchero fuso caramellato. Togliendolo dal calore, dopo qualche minuto lo zucchero si solidifica.

CONCLUSIONI

La presenza di zucchero non ostacola l'evaporazione dell'acqua.

Quando la massa sarà
abbastanza evaporata acqua e
zucchero

Occorrente acqua, zucchero, pentola,
lino, fornello

Procedimento

1) Mettere l'acqua nel pentolino
con lo zucchero

2) Porre il pentolino sul for-
nello

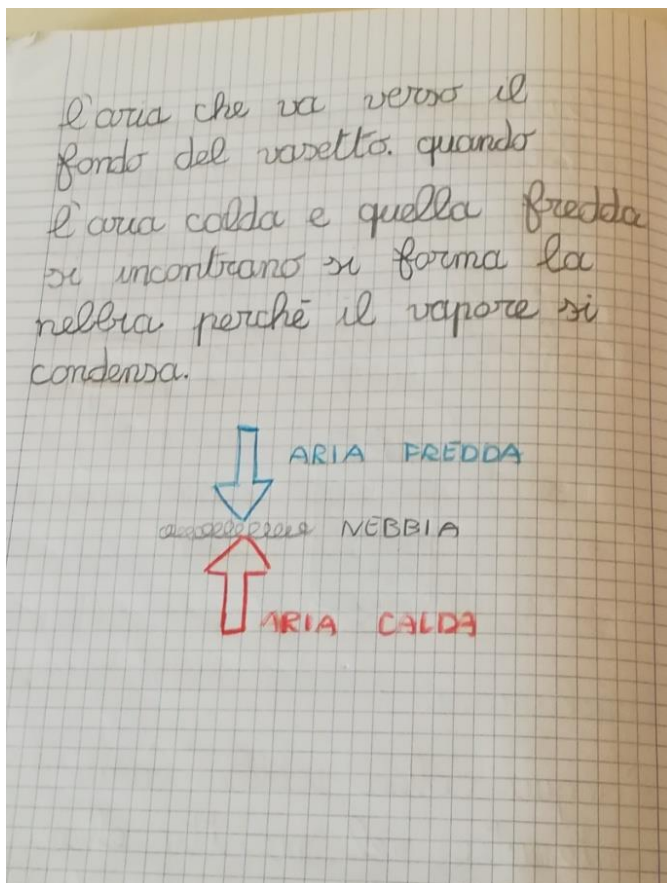
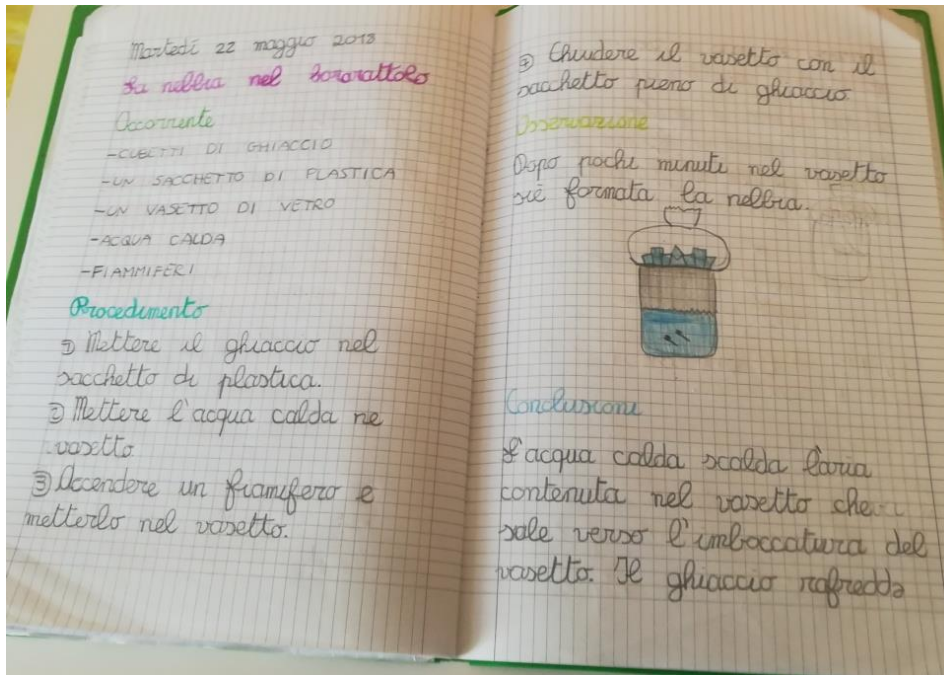
3) Lasciar bollire finché l'acqua
si consuma

Osservazioni

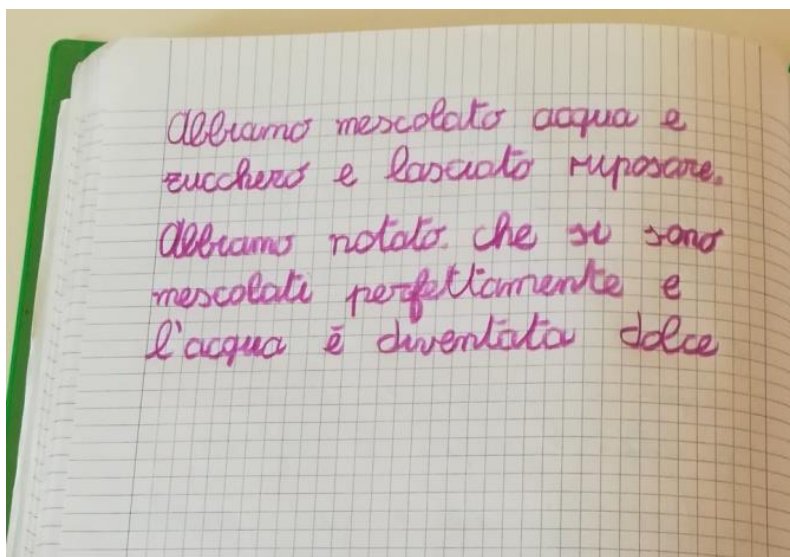
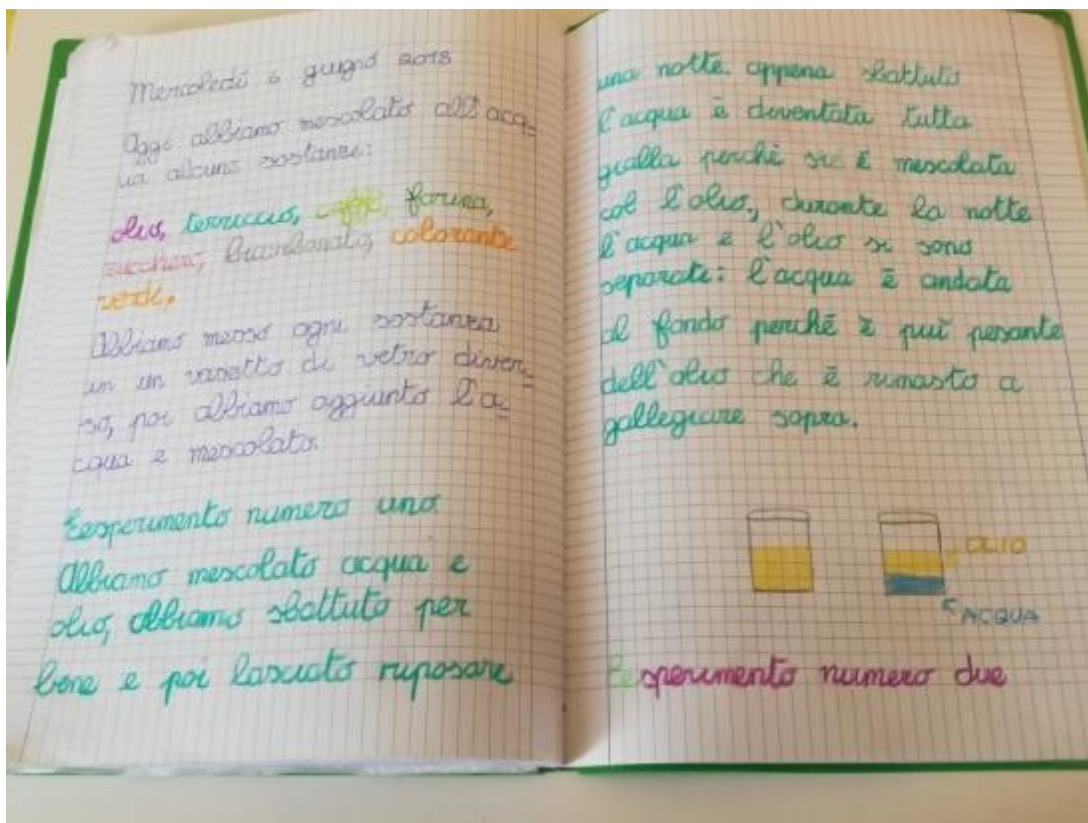
1) Dopo 40 minuti l'acqua non

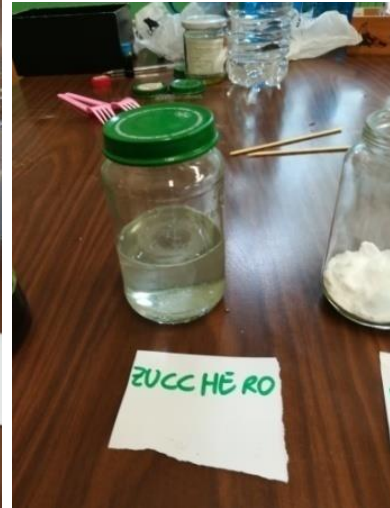
è evaporata però si è addensata
la, cioè è diventato denso,
inoltre si è scurita. Dopo
5 minuti quando si è raffre-
data, lo zucchero si è così
solidificato e indurito.

LE NUVOLE NEL BARATTOLO



MESCOLIAMO SOSTANZE DIVERSE ALL'ACQUA





LE NOSTRE OSSERVAZIONI

Abbiamo notato che il caffè e il terriccio hanno sporcato l'acqua ma non si sono sciolti, sono rimasti integri.

La farina si è mescolata all'acqua formando una poltiglia.

Lo zucchero e il colorante si sono perfettamente mescolati all'acqua.

Infine abbiamo fatto un esperimento con acqua aceto e bicarbonato.



Per prima cosa abbiamo mescolato acqua e bicarbonato.

Il bicarbonato si è sciolto e l'acqua è diventata salata.

Poi abbiamo mescolato in un altro bicchiere acqua e aceto che si sono mescolati perfettamente,

infine abbiamo aggiunto il bicarbonato: dal bicchiere si è alzata una schiuma frizzante,

sembrava un'eruzione vulcanica! E' stato divertente!

