

detkityumen.ru

## Кристаллы из сахара

Часто в продаже можно увидеть наборы для выращивания кристаллов, с помощью которых можно вырастить красивые и необычные экземпляры. Но мы, как начинающие ученые, попробуем вырастить их самостоятельно. Сегодня это будут кристаллы из сахара.

Эти кристаллы выращиваются очень быстро **в течение 3-4 дней**, к тому же они вполне **съедобные**. Возможно они не такие эффектные как покупные, но с выращиванием сахарных кристаллов справится даже 3 летний ребенок.

Нам понадобится: полстакана горячей воды, сахар, пищевой краситель (мы взяли его из пасхального набора и развели 1 к 4 с водой), блюдца, обтянутые фольгой.

В воду всыпаем 2 столовые ложки сахара и хорошенько перемешиваем, если сахар полностью растворился, добавляем еще немного. Когда на дне стакана останется нерастворимый осадок, значит раствор готов.

Аккуратно наливаем по 2 столовые ложки раствора на каждое блюдце.

При желании в блюдце можно капнуть немного пищевого красителя, чтобы кристаллы были цветные.

Через пару дней начнут появляться кристаллы.

Ждем еще несколько дней и любимся получившимися кристаллами.

Остается аккуратно снять их с фольги и попробовать на вкус результаты нашего эксперимента!

Автор Наталья Мотовилова, по материалам сайта [sibmama.ru](http://sibmama.ru)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/interesno/category68/podelki/1368/](http://detkityumen.ru/interesno/category68/podelki/1368/)