



Caramelle di cristalli



Ingredienti e materiali

3 tazze di zucchero

1 tazza d'acqua

1 barattolo di vetro

1 bastoncino di legno lungo da spiedino

2 mollette da bucato

Colorante per alimenti (facoltativo)

1 cucchiaino di olio essenziale (facoltativo)

1 pentolino

Preparazione

Versare l'acqua nel pentolino e cominciare a scaldarla. Portare a ebollizione e aggiungere lo zucchero, poco per volta, continuando a mescolare dopo ogni aggiunta. Togliere dal fuoco quando tutto lo zucchero è ben sciolto e la soluzione è limpida (non cuocere troppo a lungo o si ottiene del caramello!).

Se si usa del colorante per alimenti o un estratto di olio essenziale (menta, limone, cannella ecc.) è bene aggiungerlo a questo punto. Lasciare il pentolino a raffreddare per 10 minuti. Nel frattempo si deve preparare il bastoncino di legno umidificandolo con acqua o succo e rotolandolo in un po' di zucchero perché si formi un piccolo strato su cui cresceranno le caramelle cristalline. Il bastoncino verrà poi sospeso nel barattolo di vetro con l'aiuto di due mollette, in modo che non tocchi il fondo.



Dopo il raffreddamento versare la soluzione nel barattolo di vetro e successivamente immergerci il bastoncino di legno.

Per finire mettere il barattolo in un posto tranquillo e coprirlo con un tovagliolo perché non prenda polvere.

Per crescere, i cristalli hanno bisogno di 2-5 giorni (dipende da quanto grandi si vogliono i cristalli). Buon divertimento!



<http://scienzechimiche.unipr.it>

