

Name: _____

Datum: _____

EXPERIMENTALANLEITUNG

Tomate auf Tauchstation

Das brauchst du dafür:



Becherglas
(250 ml)



Uhrglas



Spatel



Wasser



Laborwaage



Tomate



Laborlöffel



Kochsalz
(Natriumchlorid)

Materialien

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Zwei Bechergläser (250 ml) |
| <input type="checkbox"/> | Uhrglas |
| <input type="checkbox"/> | Spatel |
| <input type="checkbox"/> | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | Laborwaage |
| <input type="checkbox"/> | Zwei Tomaten |
| <input type="checkbox"/> | Laborlöffel |
| <input type="checkbox"/> | Kochsalz (Natriumchlorid) |

Chemikalien

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | Kochsalz (Natriumchlorid) |

Gefahren

- Keine
Keine

Handhabung

So geht's:

	Arbeitsschritt	Erledigt?
1	Befülle beide Bechergläser mit 200 ml Wasser und lege in beide Bechergläser eine Tomate hinein . Nutze zum Abmessen die Skalierung der Bechergläser.	
2	Wiege mit Hilfe der Waage acht Gramm Kochsalz auf einem Uhrglas ab .	
3	Gib das abgewogene Kochsalz in eines der Bechergläser und löse unter Rühren das Salz.	
4	Vergleiche die beiden Bechergläser miteinander.	