Thema: Honing

Proef : Stroperige honing

Onderzoek

Welke invloed heeft de temperatuur op de stroperigheid van honing?

Hypothese

- hoe kouder de honing, hoe stroperiger.
- hoe warmer de honing, hoe stroperiger.

Materiaal

- honing op kamertemperatuur	- knikker
- honing op 50°C	- 4 grote glazen
- honing op 70°C	- 4 knikkers
- honing op 100°C	- thermometer

Veiligheid

Wees voorzichtig bij de verwarmplaat! Je kan je vingers verbranden!

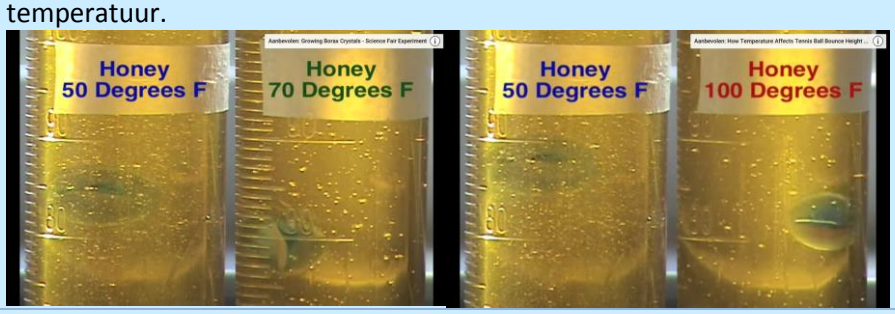
VOORBEREIDEN: Zorg ervoor dat de honing op de juiste temperatuur op voorhand klaarstaat voor de kinderen.

Werkwijze

1. Meet de temperatuur van de 4 glazen met honing en noteer die temperatuur hier:
   - Temperatuur glas 1: ……
   - Temperatuur glas 2: ……
   - Temperatuur glas 3: ……
   - Temperatuur glas 4: ……
2. Laat de 4 knikkers allemaal tegelijk in de 4 glazen honing vallen.
3. Kijk welke knikker het snelst de bodem van het glas raakt.

Waarneming

We zien dat de knikker het snelst de bodem raakt in het glas honing met de hoogste temperatuur.



Rapport

Hoe warmer de honing, hoe sneller de knikker de bodem van het glas raakt. Dit wil dus zeggen dat de honing minder stroperiger is bij een hogere temperatuur.
We kunnen dit verklaren doordat de deeltjes honing bij een hogere temperatuur sneller bewegen. Hierdoor kan de knikker sneller tussen de deeltjes door bewegen naar de bodem.

Andersom zal honing dus stroperiger zijn bij een koudere temperatuur.

Bronnen	https://www.youtube.com/watch?v=_5te9X4sNrU