

# Fest oder doch nicht?



## Du brauchst:

- Stärkemehl
- Wasser
- Behälter

## Anleitung:

- Nimm einen Behälter und gib einige Esslöffel Stärkemehl hinein.
- Nun gib halb so viele Löffel Wasser wie Stärkemehl dazu (z.B. 6 Löffel Stärkemehl = 3 Löffel Wasser)
- Rühre gut um.
- Nun gib deine Hand einmal vorsichtig in die Flüssigkeit und später schlage einmal mit der Handfläche hinauf.
- Was fällt dir auf?

## Weiterforschen:

- Kennst du nach andere Stoffe, die mal hart und dann wieder weich sind? Denk mal nach...

## Was lernen wir?

Die Viskosität ist eine Eigenschaft von Flüssigkeiten, die beschreibt, wie dickflüssig eine Flüssigkeit ist. Sie ist ein Maß für den Widerstand, den eine Flüssigkeit dem Fließen entgegenstellt. In der Natur gibt es viele Beispiele für Flüssigkeiten mit unterschiedlicher Viskosität. Zum Beispiel ist Wasser eine Flüssigkeit mit einer niedrigen Viskosität, während Honig eine Flüssigkeit mit einer hohen Viskosität ist. Die Viskosität einer Flüssigkeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie der Temperatur, der chemischen Zusammensetzung und der Molekülgröße. In der Regel nimmt die Viskosität einer Flüssigkeit mit steigender Temperatur ab. Dies ist bei Honig besonders deutlich zu sehen, da er bei niedrigen Temperaturen sehr dickflüssig ist, aber bei höheren Temperaturen flüssiger wird. Die Viskosität ist ein wichtiges Merkmal, das bei der Entwicklung von Materialien und in der Medizin eine Rolle spielt.

