

Speisestärke



Du brauchst:

- 1 Schüssel
- etwa 5 Teelöffel Speisestärke
- Wasser
- einen Teelöffel
- einen leeren Küchentisch und etwas zum Unterlegen

So geht es:

Gib die Speisestärke in die Schüssel. Kippe langsam Wasser dazu und rühre mit dem Teelöffel langsam um, bis ein dicker Brei entsteht.

Was passiert jetzt?

Wenn du anfängst schneller mit dem Löffel in der Schüssel zu rühren, wird der Brei auf einem fest und bremst dich aus. So als ob er festgehalten wird. Lässt du den Löffel dann los oder hörst auf zu rühren, gibt der Löffel um. Du kannst es auch mit den Händen ausprobieren. Steckst du langsam einen Finger in den Brei. Sinkt der Finger ein. Tippst du aber schnell und kräftig mit dem Finger auf den Brei, wird er hart. Tue etwas von dem Brei in einen Becher und versuche ihn, natürlich nur wenn du vorher gefragt hast, ihn mit aller Wucht in die Dusche zu schleudern. Es wird nicht funktionieren.

Warum ist das so?

Stoffe können fest, flüssig oder gasförmig sein. Bei Wasser ist fest zum Beispiel Eis, flüssig – das normale Wasser und gasförmig, der Dampf, der auch bei dem Kochen entsteht. Aber es geht nie, dass es zwei Sachen gleichzeitig ist. Bei diesem Brei geht es. Das liegt an den feinen Maisstärkekörnern. Die winzigen Körner lösen sich in Wasser nicht auf, sondern mischen sich nur mit dem Wasser. Wenn man nun auf den Brei drückt, drückt man das Wasser zwischen den Maisstärkekörnern hinaus. Die Körner werden richtig doll aneinander gedrückt, sodass sie aneinander haften bleiben. Lässt man den Brei wieder los, können sie sich voneinander lösen und sich wieder im Wasser verteilen.

Was ist dabei noch interessant?

Auch die Zauberknete aus dem Laden funktioniert so. Nur noch etwas besser. Deswegen lassen sich daraus auch Formen machen.