

Suche Ideen und Versuche zu alltäglichen Phänomenen

Beitrag von „Füchsin“ vom 6. März 2006 18:59

Der Versuch mit dem Natrium hat das gleiche Problem wie das Verzinken der Kupfermünzen, ohne Fachraum mit entsprechenden Sicherheitseinrichtungen und motorisch vielleicht dann doch noch nicht so sicher geübten Grundschulern ist das gefährlich. Auch werden Grundschüler daran wenig lernen können, da sie die Zusammenhänge nicht wirklich herstellen können. Es wird vielleicht Staunen über den netten Effekt erzeugt, aber es ist eigentlich sinnlos, nur eine Show zu veranstalten, ohne daß die Schüler wirklich die Chance haben etwas zu begreifen.

Ich finde es besser tatsächlich Versuche mit Bezug zum Alltag der Kinder zu machen, wie z.B. den Backpulvervulkan oder z.B. die Vitaminbombe (Brausetablette mit Essig in ein Filmdöschen, Deckel drauf und Abstand halten). Hübsch ist auch der Schaumlöcher: 1Päckchen Backpulver in einem Glas Wasser mit einem Teelöffel Spüli auflösen, dann einen Löffel Zitronensäure oder Essigessenz zugeben. Mit dem Schaum dann versuchen ein brennendes Streichholz zu löschen. Man kann das ganze auch in einer Plastikflaschen machen, dann kann man den Schaum schöner kippen. Daran können sie dann auch erkennen, daß ein Gas entsteht und man so auch erklären, warum Backpulve eigentlich zum Backen verwendet. Man kann einen Luftballon damit aufblasen. Dazu einen Ansatz mit Backpulver und Essig in einer Plastikflasche machen, Ballon draufstülpen und aufblasen lassen. Wenn man einen Heliumballon dabei hat, kann man auch gleich feststellen lassen, daß es Gase gibt, die leichter und die schwerer sind als Luft.

Die Experimente mit dem Blaukrautsaft und der Herstellung von Salzkristallen finde ich auch toll. Unter dem bereits genannten Link zur Blume Website findet sich auch ein Experiment, wie man mit Alltagsmitteln mehr als nur zwei Farben aus dem Blaukraut holt: <http://dc2.unibielefeld.de/dc2/tip/index.html>

Es gibt auch ein paar sehr nützliche Bücher von Georg Schwedt:

Experimente mit Supermarktprodukten

Noch mehr Experimente mit Supermarktprodukten

Experimente rund ums Kochen, Braten, Backen

Gut erklärt, was beim Kochen passiert, wird auch bei Herve This-Benckard in Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst.

Ich hatte da auch mal ein Rezept zur Eisherstellung mit flüssigen Stickstoff, aber ich glaube auch das geht ein wenig über die Möglichkeiten an der Grundschule hinaus(obwohl ich noch nie derart cremig-leckerer Eis gegessen habe, schade 😊)