

# Versauerung

Willkommen zum ersten Küchenexperiment. Hierbei dreht sich thematisch alles um das Problem der Versäuerung der Meere. Schaut euch zuerst das Video zu diesem Thema an:



Jetzt wo ihr die Gründe für die Versauerung der Meere kennengelernt habt, dürft ihr Zuhause in eurem eigenen Küchenlabor erforschen, welche Probleme dadurch entstehen.

Dazu benötigt ihr folgendes Material:

3 Gläser

2/3 Kaffeelöffel

Messbecher

3 kleine Kalkstücke z.B. Muscheln

150ml Leitungswasser

300ml Wasser mit Kohlensäure

Speisesalz

Zitronensaft



Wenn ihr alle Materialien vor euch liegen habt, kann es losgehen.

Zuerst gebt ihr in das erste Glas 150ml Leitungswasser. In die zwei weiteren Gläser gebt ihr jeweils 150ml Wasser mit Kohlensäure.

Dann fügt ihr jedem Glas noch einen Kaffeelöffel Speisesalz hinzu und rührt bis dieses nicht mehr zu sehen ist. Das erste und zweite Glas sind damit schon fertig vorbereitet.

In das dritte Glas gebt ihr dann noch drei Kaffeelöffel Zitronensaft und rührt es erneut gut um.

Jetzt sind alle Gläser bereit und in jedes wird ein Stück eines eurer kalkhaltigen Stücke, z.B. die Muschel gegeben.

Um die Bedingungen im Meer zu imitieren schwenkt die Gläser der Reihe nach vorsichtig im Kreis, um Wellen zu simulieren. Beobachtet für 10-15 Minuten, was mit den Kalkstücken passiert. Was fällt euch auf?

