

Name: _____

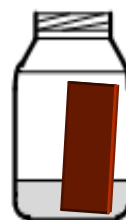
Klasse: _____

Aus 2 mach 1: Die Bildung von Kupferacetat

Aufgabe: Führe den unten beschriebenen Versuch zu Hause durch und recherchiere über die Vor- und Nachteile von Kupfergeschirr!

Durchführung:

Fülle in ein leeres Gurkenglas ca. zwei cm hoch Essigessenz (25 %-ige Essigsäure) ein. Stelle ein Stück Kupferblech in die Essigessenz. Das Kupferblech soll mindestens zur Hälfte aus der Flüssigkeit herausragen.



Das Gurkenglas muss etwa zwei Wochen offen stehen bleiben.

Achte darauf, dass kleinere Geschwister oder Haustiere das Gefäß nicht erreichen können! Fasse die Chemikalien keinesfalls mit den Händen an!



Nach Abschluss des Versuchs bringst du das Gurkenglas samt Inhalt mit in den Unterricht. Hier wird es auch entsorgt.

Auswertung:

1. Führe während der Versuchsdauer Tagebuch über deine Beobachtungen!
2. Fasse hier deine Versuchsergebnisse kurz zusammen!

.....

.....

.....

.....

3. Kupfertöpfe werden heutzutage kaum noch genutzt, obwohl sie eine hohe Wärmeleitfähigkeit besitzen und das Gargut bis zu 25-mal schneller als Edeltstahlöpfe erhitzen. Allerdings muss man vorsichtig sein, welche Speisen man darin kocht. Trotzdem schwören viele Spitzenköche auch heute noch auf die Verwendung von Kupfertöpfen und -pfannen.

Recherchiere im Internet oder in Büchern, für welche Lebensmittel unbeschichtetes Kupfergeschirr ungeeignet ist! Welche Vorteile sprechen für das Kupfergeschirr?