**Zusammenhang Reaktionsgeschwindigkeit und Temperatur**

Spaghetti Experiment

Material: 2x 25 g Spaghetti, 2 etwa gleich große Töpfe, 2x 1 L Wasser

Aufgabe: Erkläre in drei Schritten, wie du vorgehst um mit einem Spaghetti-Experiment zu zeigen, dass die Reaktionsgeschwindigkeit von der Temperatur abhängt. Hinweis: Um Spaghetti zu garen benötigt man nicht unbedingt kochendes Wasser.

Ausführung:

Man nimmt 2-mal 25g Spaghetti in einen Topf mit 50°C heißem Wasser und in einen Topf mit 100°C heißem Wasser. Nun lässt man dies für 10 min in Ruhe und notiert sich die Ergebnisse.

Beobachtung:

Die Spaghetti in dem kochenden Wasser sind deutlich weicher und verformbarer als die Spaghetti im 50°C heißem Wasser. Diese sind noch wie am Anfang sehr zerbrechlich und hart.

Dies bestätigt, dass die Temperatur ausschlaggebend für die Geschwindigkeit der Reaktion (hier die Spaghetti) ist.