

Διαλυτότητα χρωστικής ζαχαροπλαστικής
στο νερό, λάδι και γλυκερίνη.



Προσθέτουμε λίγο νερό



Στη συνέχεια προσθέτουμε λίγο λάδι



Προσθέτουμε λίγες σταγόνες χρωστικής ζαχαροπλαστικής.



Το αφήνουμε για λίγο χρόνο για να πάνε οι σταγόνες κοντά στο σημείο επαφής των δύο υγρών, βοηθάμε με ένα καλαμάκι ώστε η χρωστική να πάει προς το νερό, και αναδεύουμε απαλά. Αν δεν διαλύονται οι σταγόνες χρωστικής **το** αφήνουμε λίγα λεπτά και θα χρωματιστεί το νερό. Υπάρχει και η δυνατότητα να ρίξουμε λίγο αλάτι.



Βλέπουμε το αποτέλεσμα, που είναι ότι έχει χρωματιστεί το νερό αλλά όχι το λάδι



Στη συνέχεια μπορούμε αν θέλουμε να πάρουμε το διάλυμα με το λάδι και το χρωματισμένο νερό, να προσθέσουμε γλυκερίνη εξευγενισμένη, οπότε παρατηρούμε τρεις φάσεις, οι οποίες είναι και ορατές. Ξεκινώντας από κάτω προς τα πάνω, πρώτα βλέπουμε την γλυκερίνη μετά το χρωματισμένο νερό και τελευταίο το λάδι, ενώ αν έχουμε κάνει ανάδευση δεν χρωματίζεται ούτε η γλυκερίνη ούτε το λάδι.





Επίσης, αν σε ένα ποτήρι προσθέσουμε γλυκερίνη, στη συνέχεια λάδι και μετά λίγες σταγόνες χρωστικής ζαχαροπλαστικής, θα παρατηρήσουμε ότι οι σταγόνες θα πάνε στην ενδιάμεση επιφάνεια μεταξύ γλυκερίνης και λαδιού και σιγά-σιγά θα χρωματιστεί μόνο η επιφάνεια επαφής των δύο αυτών υγρών.

