

# Vorst maken!

**Je hoeft niet te wachten op de winter voor vorst. Je kunt zelf ook vorst maken, gewoon binnen in een verwarmde kamer.**

Dit is het recept voor vorst!

Je hebt nodig:

- een (conserven)blikje zonder deksel
- ijsklontjes
- zout



1. Als er een etiket op het blikje zit, haal dit er dan eerst af.
2. Sla de ijsklontjes aan diggelen (even in een zakje doen, en dan met een hamer fijn slaan).
3. Vul het blikje voor de helft met het geplette ijs.
4. Doe er vier eetlepels zout bij, roer even goed (dertig seconden), en laat het dan staan. Als het goed is, hoor je het ijs een beetje knisperen.
5. Heb even geduld, maar blijf goed opletten! Aan de buitenkant van het blikje ontstaat namelijk rijp; dit zijn kleine ijskristallen.

Op deze foto zie je de rijp aan de onderkant van het blik ontstaan. Dit is de witte rand. Voel er maar eens aan. Het is ijs- en ijskoud.



*Het blikje zat (bij ons) zelfs even vastgevroren aan het papier 😊 !*

Doe de proef nu nog eens, maar dan **zonder** zout. Vul het blikje weer voor de helft met geplet ijs, en voeg nu zo veel water toe dat het ijs **nét** onder water staat. De buitenkant van het blikje wordt alleen maar vochtig; dit heet dauw.

## **Waarom kun je alleen met zout vorst maken?**

Eigenlijk is dat best simpel. Zout wil graag oplossen in water. Maar daarvoor moet het ijs eerst water worden. Het moet smelten. Dat kost energie, warmte dus. En die warmte trekt het ijs uit de omgeving. Daardoor koelt het blikje af, en condenseert het vocht in de lucht tot ijskristallen. Vorst!