

Argomento: il galleggiamento.

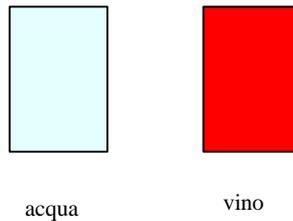
UN ESPERIMENTO DA FARE... IN CUCINA!

Materiale

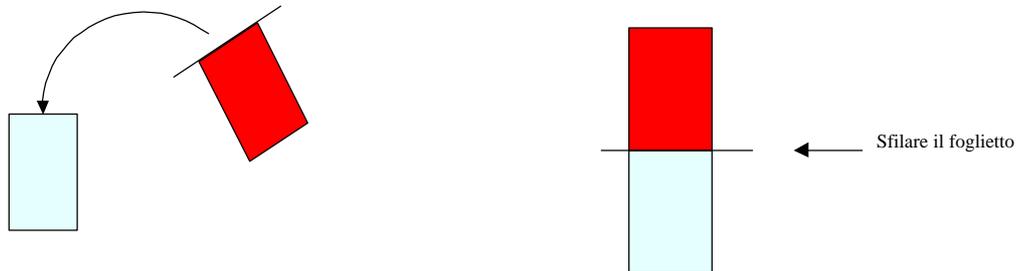
- 2 bicchieri uguali (è meglio usare quelli di plastica rigida)
- 1 foglietto di carta che servirà per tappare uno dei bicchieri (sarebbe meglio usare carta da lucido)
- acqua
- vino

Procedimento

- riempi i bicchieri uno con acqua e uno con vino, fino a farli traboccare



- scommetti con i tuoi amici che riuscirai a far galleggiare il vino sull'acqua
- appoggia il foglietto di carta sopra al bicchiere contenente il vino
- ora capovolgi velocemente il bicchiere di vino e sistemalo sopra a quello pieno d'acqua (se farai tutto ciò con cura, il vino non uscirà dal bicchiere durante l'operazione: ricordi il perché?..)



- sfilare quindi il foglietto e...voilà, il vino galleggia sull'acqua!

Spiegazione (cenni)

Il vino ha una densità un po' più bassa di quella dell'acqua.

Inoltre esso non esce dal bicchiere, mentre lo capovolgi, perché la pressione verso l'alto esercitata dall'aria sul foglietto di carta è talmente grande da riuscire a sostenere il peso della colonna di liquido.