**Der magische Trick! – Experimentierspaß für die Weihnachtsferien**

# Auflösung:

Im Rotkrautsaft befinden sich ganz kleine Farbstoffteilchen, die ihre Farbe wechseln können. Je nachdem wie sauer die Lösung ist, färbt sich der Farbstoff rot, blau, violett, grün oder sogar gelb. Solche Farbstoffe nennt man Indikatoren und die gibt es sehr häufig in der Natur. So zum Beispiel ist der Farbstoff im Rotkraut ein Indikator. Je nachdem was man beim Kochen zugibt, bekommt man dann am Ende ein rotes oder ein blaues Kraut. Wenn man Apfelstücke mit kocht (die sind leicht sauer), wird das Kraut rot. Wenn man hingegen Natron dazugibt, bekommt man ein blaues Kraut.

Wenn dir dein Rotkrautsaft beim Experimentieren ausgeht, kannst du ganz einfach neuen herstellen. Bitte deine Eltern dir dabei zu helfen: Nehmt etwas Rotkraut und kocht es bis sich das Kochwasser schön violett verfärbt. Lasst das ganze abkühlen und entfernt das Kraut mit einem Sieb. Fertig ist euer Experimentiersaft.

Diese Farbwechsel gibt es aber auch bei anderen Lebensmitteln. Probier z.B. einmal das Experiment mit ein bisschen Schwarztee.