

Lavaproef met honing

Met deze Lavaproef laat je zien met behulp van honing dat er verschillende soorten lava zijn en dat die zich verschillend gedragen.

De verschillende soorten honing hebben hun eigen stroperigheid en daarmee ligt de relatie met lava.

Stroperigheid van de magma heeft grote invloed op de explosiviteit van een vulkaan. Die stroperigheid hangt o.a. weer af van de temperatuur en het percentage silica.



Auteur: Tim Favier [UU]

Wat heb je nodig en :

- 1) Benodigdheden:
 - a. Papier of plastic. Maak een concave helling
 - b. Potje AH huismerk honing (moet zeer stroperig zijn), en twee potjes AH basic honing. Warm 1 potje AH basic honing op (1 minuut in de magnetron)
 - c. Postits, met "AH huismerk (koud)", "AH basic (koud)" en "AH basic (warm)"
 - d. 3 lepels
 - e. 3 rietjes
- 2) Vraag drie vrijwilligers
- 3) Laat drie lepels honing tegelijk van de helling aflopen. Bestudeer de verschillen in dikte van de lob, en rust-hellingshoek
- 4) Probeer honing op te zuigen met een rietje. Kijk hoe makkelijk het gaat.
- 5) Probeer bellen te blazen in de honing. Kijk hoe makkelijk dat gaat
- 6) Vul schema in
- 7) Daarna: bekijk de kaarten met de spreiding van verschillende typen vulkanen. Waarom komen schildvulkanen juist daar voor? Waarom komen stratovulkanen juist daar voor?