

Hævemiddel
eksperiment

Eksperiment

BAG
FOR
BørneTelefonen



Kvalitet er den bedste ingrediens

Eksperiment

Vil det bruse?

Ingredienser:

- Bagepulver
- Natron
- Vand
- Eddike

5 forskellige eksperimenter:

1. Kom 1 tsk. bagepulver på en tallerken og tilsæt 1 spsk. koldt vand. Bagepulver + koldt vand = lille reaktion: Vandet bruser lidt, da vandet gør at basen og syren i bagepulveret kan reagere med hinanden.

2. Kom 1 tsk. bagepulver på en tallerken og tilsæt 1 spsk. kogende vand. Bagepulver + varmt vand = stor reaktion: Reaktionen er større, når der bruges varmt vand. Det er godt for det betyder, at det meste af kuldioxiden dannes, når kagen er inde i ovnen og er dermed med til at hæve kagen.

3. Kom 1 tsk. natron på en tallerken og tilsæt 1 spsk. koldt vand. Natron + koldt vand = ingen reaktion: Den manglende reaktion viser, at der ikke sker noget, hvis der ikke er en syre tilstede.

4. Kom 1 tsk. natron på en tallerken og tilsæt 1 spsk. kogende vand. Natron + varmt vand = lille reaktion. Varmen har en stor indflydelse på om der sker en reaktion eller ej. Dejen vil måske hæve lidt selvom der ikke er syre tilstede, men der vil også blive dannet soda, som giver en bismag til kagen. Dette undgås hvis der er syre i dejen.

5. Kom 1 tsk. natron på en tallerken og tilsæt 1 spsk. eddike. Natron + eddike = stor reaktion: Eddike (syre) gør, at der sker en reaktion.

Hvad er bagepulver og natron og hvad bruger vi det til?

Vi bruger bagepulver og natron til at få vores kager til at hæve op og blive luftige. Bagepulver består af en base (natron) + syre + fyldemiddel (majsstivelse). Natron er en ren base.

Ud fra eksperimenterne kan vi se, at de reaktioner der sker med natron er større end dem med bagepulver. Det er fordi, at natron er mere koncentreret. Så når man bager med natron bruger man generelt mindre end hvis man bruger bagepulver.



Kvalitet er den bedste opskrift.

**BAG
FOR
BørneTelefonen**