

Pekova skrivnost

Za nastanek naših okusnih vsakodnevnih jedi so potrebne številne kemične reakcije. Pri naslednjem poskusu bomo spoznali eno najpogostejših.

1 V plastenko stresi tri žličke kvasa in dve žlički sladkorja.



- Potrebuješ:**
- > plastenko
 - > 50 g sladkorja
 - > 50 g suhega kvasa
 - > žličko
 - > 150 ml vroče vode
 - > balon



2 Zelo počasi prilij vročo vodo. Pazi, da se ne opečeš!



V plastenki se je zgodilo to, kar se dogaja, ko mesimo testo za kruh. Moka, ki jo pri tem uporabljamo, vsebuje tudi sladkor. Za pripravo kruha (pa krofov, piškotov, kolačev ipd.) nujno potrebujemo kvas. Ko pride ta v stik s sladkorjem, pri tem nastane ogljikov dioksid. Zaradi njega se testo napihne (vzhaja) – in enako se je zgodilo z balonom. Med peko kruha ogljikov dioksid ne more več uiti iz njega in v krušni sredici naredi značilne mehurčke.

3 Balon pritrdi na vrat plastenke in počakaj približno pol ure, nato pa opazuj, kako se bo začel napihovati.



Ali moraš poskrbeti za posebne varnostne ukrepe? DA NE

Ali potrebuješ laboratorijske pripomočke in orodje? DA NE

Ali lahko poskus izvedeš doma? DA NE

Ali pri njem potrebuješ pomoč odraslih? DA NE