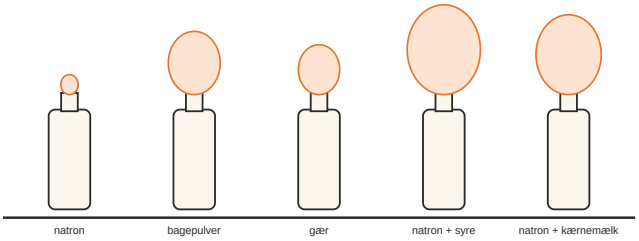
Hvorfor hæver julebagen?

Navn: Klasse: Dato:

Hvilket hævemiddel danner mest gas, og hvad skal der til, for at det virker?



Hvorfor hæver julebagen?

Vores hypotese

Det skal I bruge

- Natriumhydrogencarbonat
- Citronsyre
- Bordsukker
- Plastflaske 500 ml m. klaplåg
- Balloner, runde
- Kern vægt 500 g/0,01 g (EHA 500-2)
- Universaltermometer -50 – 300 grader
- Tryksensor, trådløs
- Tryksensor tilbehørssæt
- Bagepulver fra supermarkedet
- Tørgær
- Lunkent vand (ca. 40 °C)
- Kærnemælk

Sikkerhed

Forsøget er ufarligt. Fødevarer, der har været brugt i laboratoriet, må ikke spises.

Sådan gør I

1. Kom 5 g af hvert hævemiddel i hver sin ballon: natron, bagepulver, gær med 5 g sukker og natron med 3 g citronsyre.
2. Hæld 50 ml lunkent vand i fire flasker og 50 ml kærnemælk i en femte flaske til ekstra natron.
3. Sæt ballonerne på flaskerne, så pulveret endnu ikke falder ned.
4. Løft alle ballonerne samtidig og ryst forsigtigt.
5. Mål ballonernes omkreds efter 1, 5, 15 og 30 minutter.
6. Sammenlign, hvilke hævemidler virker hurtigt, og hvilke virker langsomt.

Vores målinger

Hævemiddel	1 min (cm)	5 min (cm)	15 min (cm)	30 min (cm)

Graf eller tegning

Spørgsmål

1. Hvilket hævemiddel virkede hurtigst, og hvilket dannede mest gas?

2. Hvorfor sker der næsten ingenting med natron i rent vand?

3. Hvorfor skal opskrifter med natron ofte indeholde kærnemælk eller citron?

4. Hvorfor skal gærdej hæve, før den kommer i ovnen?

Vores konklusion