

# Eksperiment med natron og bagepulver

1 stk.



nem

Op til 10 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

- 2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
- 2 spsk. koldt vand
- 2 spsk. kogende vand
- 3 tsk. Dr. Oetker Natron
- 1 spsk. eddike

## Eksperimenter:



### 1 Bagepulver + koldt vand:

Kom 1 tsk. bagepulver på en tallerken og tilsæt 1 spsk. koldt vand. Hvad sker der?

### 2 Bagepulver + varmt vand:

Kom 1 tsk. bagepulver på en tallerken og tilsæt 1 spsk. kogende vand. Hvad sker der?

### 3 Natron + koldt vand:

Kom 1 tsk. natron på en tallerken og tilsæt 1 spsk. koldt vand. Hvad sker der?

### 4 Natron + kogende vand:

Kom 1 tsk. natron på en tallerken og tilsæt 1 spsk. kogende vand. Hvad sker der?

5 Natron + syre:

Kom 1 tsk. natron på en tallerken og tilsæt 1 spsk. eddike. Hvad sker der?

Hvad opdagede vi?:

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

Det bruser lidt når natron blandes med kogende vand, altså kan vi se at hvis man bager med natron og ikke tilsætter en syre i dejen, så vil kagen stadig hæve lidt når den kommer i ovnen og bliver varmet. Men det vi ikke kan se fra eksperimenter er at natronen, så vil danne noget der hedder soda, som gør at kagen kommer til at få en bismag. Derfor er det vigtigt altid at huske, at komme en form for syre i dejen, hvis du bruger natron.

Syreholdige madvarer der kan bruges til at aktivere natron er blandt andet: yoghurt, kærnemælk, citronsaft, eddike, kakaopulver og brun farin.

