

CO₂ i hverdagen

CO₂ i hverdagen

– lav forsøg med kuldioxid

Der er CO₂ i meget af det, du spiser og drikker. Fx er boblerne i en sodavand og de mange små hulrum i brød og kager – CO₂.

Når du bager et brød eller en kage, skal du som regel bruge enten gær eller bagepulver, for at få brødet eller kagen til at hæve.

Uanset om du bruger gær eller bagepulver, så dannes der CO₂ under hævningsen. Det er CO₂, der får dejen til at blive let og luftig.

Det kan du vise ved følgende forsøg:

Brug:

En tom ½-liters sodavandsflaske, 1 dl eddike, 1 spiseske bagepulver, 1 sugerør, 1 ballon, 1 saks, 1 reagensglas med stativ, 10 ml rød CO₂-indikator (se forrige forsøg) og en tragte.

Start med at klippe et lille hul i ballonen. Placer sugerøret heri. Sørg for at ballonen slutter tæt om sugerøret.

Tjek at ballonen nemt kan sættes på sodavandsflasken som vist på tegningen.

Hæld cirka 10 ml rød CO₂-indikator i reagensglasset, og stil glasset i stativet.

Fyld bagepulveret i sodavandsflasken og hæld 1 dl eddike over bagepulveret. Sæt hurtigt ballonen på flasken, og hold enden af sugerøret ned i CO₂-indikatoren i reagensglasset.

- ? Hvad sker der i sodavandsflasken?
- ? Hvor hurtigt går processen?
- ? Hvad sker der med CO₂-indikatoren?
- ? Hvilken luftart dannes der, når bagepulver og eddike blandes?
- ? Kan du lave andre forsøg, der viser, at vi bruger CO₂ i vore madvarer og drikkevarer?



[1.6] Sørg for at sugerøret når helt ned i bunden af CO₂-indikatoren.