

2. poskus: Pekova skrivnost

Pripomočki: plastenka, 50 g sladkorja, 50 g suhega kvasa, žlička, 150 ml vroče vode, balon

Postopek:

1. V plastenko stresemo 3 žlice kvasa in 2 žlici sladkorja.

2. Zelo počasi prilijemo vročo vodo. (Pri tem pazimo, da se ne opečemo.)

OPOMBA: Mi smo sestavine zmešali v plastenko, ki je bila že napolnjena s toplo vodo, in zmes pretresli ter nadaljevali s 3. točko.



3. Balon pritrdimo na vrat plastenke in počakamo približno 30 min. Opazujemo, kako se bo balon začel napihovati.



Kaj se zgodi?

»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 ulti iz njega in v krušni sredici narediti značilne mehurčke« (Nieto Martinez, 2016, str. 53).

Literatura:

Nieto Martinez, C. (2016). Zabavni poskusi za otroke. Ljubljana: Mladinska knjiga.