



МАТЕРІЯ ТА СИЛИ

ЧОМУ ПИРІГ РОСТЕ ПРИ ВИПІКАННІ?

ЛЕГКЕ
►СЕРЕДНЄ◄
ВАЖКЕ



ТОБІ ПОТРІБНО: 1 повітряна кулька, 1 лійка, 1 пакет порошку для випічки, 1 пляшка, 3 столові ложки оцту



СПРОБУЙ!

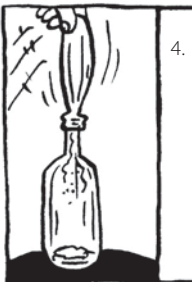
1. Налий
прибл. 3
стол.ложки
оцту у
пляшку.



2. Висип за
допомогою
лійки
порошок
для випічки
у повітряну
кульку



3. Обережно
наклади кульку
на шийку
пляшки. Кулька
з порошком
повинна при
цьому звисати
збоку.



4. А тепер підними
кульку так,
щоби порошок
випав у пляшку
із оцтом, та
спостерігай за
тим, що буде
відбуватися.

ЩО ВІДБУВАЄТЬСЯ?

У пляшці починає пінитися та утворюються багато повітряних пузирів. Повітряна кулька надувається та росте. Через деякий час у пляшці вже не піниться так сильно і повітряна кулька тепер також вже не росте.

ЧОМУ ЦЕ ТАК?

Оцет – це так звана кислота, порошок для випічки – так званий луг, тобто протилежність кислоті. Якщо їх з'єднати, вони вступають у сильну хімічну реакцію один із одним. При цьому виділяється газ, який називається двоокис вуглецю або вуглекислий газ (CO_2). Цей газ породжує повітряні пузири, які ти можеш бачити, і він надуває повітряну кульку.

ДЕ МЕНІ ЦЕ ПОТРІБНО?

Також при випіканні утворюється газ CO_2 . Через високу температуру порошок для випічки розпадається. CO_2 утворює багато маленьких повітряних дірок у пирозі. Тому пиріг росте і стає легким та пухким.

ДО РЕЧІ:

Ти знаєш, що порошок для випічки було винайдено більш ніж 150 років тому?

