



MATERIE ȘI FORȚE

DE CE SE MĂREȘTE PRĂJITURA LA COPT?

UȘOR
→ MEDIU
DIFICIL



AI NEVOIE:

1 balon, 1 pâlnie, 1 pachetel praf de copt, 1 sticlă, 3 linguri oțet



ÎNCEARCĂ!

1. Pune ca. 3 linguri oțet în sticlă.



2. Umplescu ajutorul pâlniei praful de copt în balon.



3. Trage balonul cu prudență peste gâtul sticlei. Balonul cu praful de copt trebuie să atârne lateral în jos.



4. Acum ridică balonul, astfel încât praful de copt să cadă în sticla cu oțetul, și observă ce se întâmplă.

CE SE ÎNTÂMPLĂ?

În sticlă începe să apară spuma și se formează multe bule de aer. Balonul de aer se umflă și devine mai mare. După un timp nu mai e atâta spumă în sticlă și nici balonul nu se mai mărește.

DE CE ACEST LUCRU?

Oțetul este un așa-numit acid, praful de copt o așa-numită bază, deci opusul acidului. Dacă se amestecă, acestea reacționează chimic puternic, formând un gaz numit dioxid de carbon (CO_2). Acest gaz produce bulele de aer pe care le poți vedea și totodată umflă balonul.

UNDE AM NEVOIE DE ASTA?

Și la copt apare gazul CO_2 . Datorită căldurii praful de copt este descompus. Gazul CO_2 produce multele bule mici în prăjitură. De aceea prăjitura crește și este pufoasă și aerată.

DE ALTFEL:

Știai că praful de copt a fost inventat de mai mult de 150 de ani?

