Bagepulver som hævemiddel

Forfattere: Ditte Jacqueline Rasmussen, Pia Grønnegaard
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Kompetenceområder: Grundtilberedningsmetoder

Introduktion:
Når vi bruger gær som hævemiddel, udvikles der en høj koncentration af CO2. I kager anvendes der ofte bagepulver som hævemiddel i stedet for gær. I skal nu undersøge, om der udskilles kuldioxid/CO2, når man anvender bagepulver til at bage med.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	I denne lille aktivitet skal I undersøge om bagepulver udskiller CO_2? Samt hvorfor en kagedej ikke skal hæve?
2	Eleverne går sammen i grupper af 3-4 elever
3	Hver gruppe tildeles et arbejdsark med en fremgangsmåde, som er rammesættende for eksperimentet
4	Eleverne udfører eksperimentet
5	Opsamlende spørgsmål: Hvilket lys går først ud og hvorfor?

Kopiark

Kopiark:
Bagepulver som hævemiddel.docx 04122019.pdf

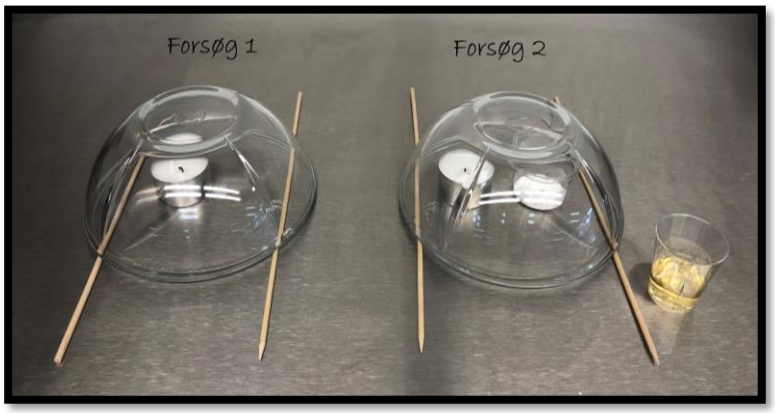
NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Bagepulver som hævemiddel

Redskaber/materialeliste:

- 1 tsk bagepulver
- 2 tsk eddike

- To glasskåle (ø 10-15 cm)
- To fyrfadslys
- En lighter/tændstikker
- Fire grillspyd
- Et æggebæger
- En teske
- En spiseske



1. Find alle redskaberne frem og læg grillspyddene som vist på billedet
2. Hæld bagepulveret op i æggebægeret og sæt det mellem de to sidste grillspyd (forsøg 2)
3. Placer et lys mellem begge grillspyd (se evt. billede)
4. Tænd begge lys
5. Sæt en glasskål over lyset ved forsøg 1, så glasskålens kant ligger oven på grillspydene. Grillspydene sikrer, at der kan komme luft ind til flammen.
6. Hæld eddiken op til bagepulveret i æggebægeret og placer straks den anden glasskål over bægeret. Skålens kant skal hvile oven på grillspydene ligesom i forsøg 1.
7. Hold øje med, om lysene brænder eller går ud.

Spørgsmål til diskussion:

- Hvilket lys går ud først? Og hvorfor?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv