

LABBA - JÄSTÖVERSVÄMNING



PRODUCENT: BEPPE SINGER
PROJEKTLEDARE: KATARINA BERGGREN
BESTÄLLNINGNUMMER: 103211

Beskrivning

Agneta ser köket som ett laboratorium men får lite problem då hennes experiment med deg som jäser hamnat över hela arbetsbänken. Beppe tittar lite närmare på vad som egentligen händer när deg jäser genom att bygga en koldioxidraket.



Ämne

Biologi, kemi

Koppling till läroplan

- Fotosyntes, förbränning och några andra grundläggande kemiska reaktioner.
- Matens innehåll och näringsämnenas betydelse för hälsan. Historiska och nutida metoder för att förlänga matens hållbarhet.
- Vanliga kemikalier i hemmet och samhället. Deras användning och påverkan på hälsan och miljön samt hur de är märkta och bör hanteras.

Du behöver

- Bikarbonat
- Citronsyra
- PET-flaska
- Ballong
- Brustablettsrör

Så här gör du

Börja med att lösa upp en matsked bikarbonat i en dl vatten i PET-flaskan. Häll sedan ner en matsked citronsyra i flaskan och trä snabbt ballongen över flaskan mynning. Skaka flaskan. Vad händer? Häll sedan ner en tesked bikarbonat i röret tillsammans med en matsked vatten. Häll nu ner en tesked citronsyra i samma rör, sätt snabbt på korken och vänd upp och ner på röret. Backa!

Detta hände

Om man tar bikarbonat, ett ämne som t.ex. finns i bakpulver för att göra bullarna fluffiga, och citronsyra, och blandar med vatten bildas det kolsyra. Av kolsyran bildas det sedan en gas – koldioxid – och det är den som gör t.ex. Läskan bubblig och mumsig.

Om man gör den här blandningen i en burk och sätter på ett lock kommer det bli trångt därinne av all koldioxid som bildas. När trycket blir tillräckligt stort så lossnar locket och burken flyger iväg – precis som en raket.

Förslag på fortsättning

Ta fram ett recept för bröd och blanda två degar – en med jäst och en utan.
Ta nu en klump från varje deg och sänk ner dem i ljummet vatten.
Vad händer? Varför?

TIPS! Kolla gärna på programmet med samma titel i serien LABBA på www.ur.se för mer inspiration.

Dagens tjugiga ord

