

5. April! Zauberpulver aus der Küche

Momentan ist es ja etwas schwierig, Mehl zu bekommen. Daher hast du vielleicht ein Bäckchen Backpulver übrig. Wusstest du, dass du mit Backpulver auch zaubern kannst?

Du brauchst:

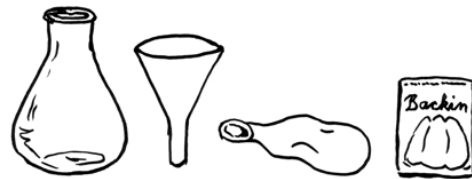
1 kleine Flasche

1 Trichter

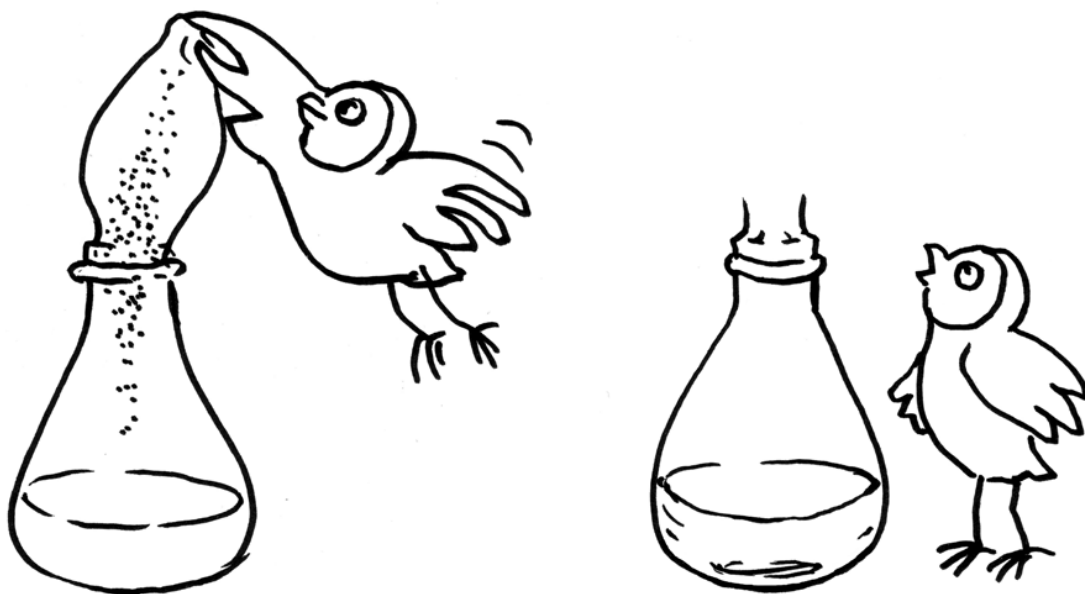
1 Luftballon

1 Tüte „Zauberpulver“ (= Backpulver)

etwas Wasser



Puste den Luftballon einmal auf und lasse die Luft wieder heraus. Der Ballon kann dadurch leichter gedehnt werden. Gib etwa 3 Fingerbreit Wasser in die Flasche. Fülle mit Hilfe des Trichters das Backpulver in den Luftballon. Ziehe vorsichtig den Luftballon über den Hals der Flasche, sodass er wie eine Zipfelmütze an der Seite herunterhängt. Hebe den Ballon hoch und lasse das Backpulver in das Wasser rieseln.





Zauber, zauber...

Hat sich dein Ballon aufgepustet?

Das liegt daran, dass Backpulver Natron (= Natriumhydrogencarbonat) und eine Säure (zum Beispiel Zitronensäure) enthält. Kommen Natron und Säure gemeinsam in Kontakt mit Wasser, entsteht sofort das Gas Kohlendioxid. Wenn du genau hinschaust, dann siehst du viele kleine Bläschen. Das Sprudeln kannst du sogar hören.

Als Zusatzstoff enthält Backpulver noch Stärke als Trennmittel. Sie verhindert, dass die Reaktion von Natron und Säure vorzeitig, etwa durch Luftfeuchtigkeit, beginnt.

Übrigens verpackte 1893 August Oetker die Menge Backpulver, die genau 1 Pfund Mehl zu einem lockeren Teig machen kann, in kleine Tüten und begründete damit einen Weltkonzern.