

# 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 CO<sub>2</sub>. I kager anvendes der ofte bagepulver som hævemiddel i stedet for gær. I skal nu undersøge, om der udskilles kuldioxid/CO<sub>2</sub>, 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<sub>2</sub>? 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

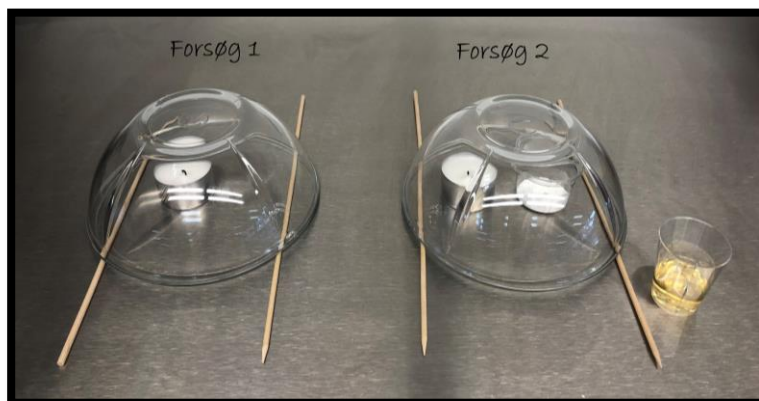
Kopiark:

[Bagepulver som hævemiddel.docx 04122019.pdf](#)

## 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 grillspydene 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?

---

---

---

---

---