

Die Sendung mit dem Elefanten



Der Backpulverballon

Sie brauchen:

- 1 kleine, leere Glasflasche
- Backpulver
- 1 Trichter
- 1 Luftballon
- Essig

So geht's:

1. Mit dem Trichter die Glasflasche etwa halbvoll mit Essig füllen.
2. Den Trichter gut abtrocknen und die Öffnung des Luftballons darüber stülpen. Dann den Ballon mit dem Backpulver füllen.
3. Den Hals des Ballons verzwirbeln, so dass das Pulver nicht herausrieseln kann und über den Flaschenhals ziehen.
4. Die Verzwirbelung lösen und das Backpulver in die Flasche rieseln lassen. Fertig!
5. Beobachten Sie mit Ihrem Kind genau, was passiert und sprechen Sie darüber!



Hintergrundinfos zum Backpulverballon:

- Dieses Experiment funktioniert, weil aus Backpulver und Essig ein Gas (Kohlenstoffdioxid = CO_2) entsteht, das in den Ballon strömt.
- Backpulver macht unsere Brote, Brötchen und Kuchen schön luftig-locker, weil beim Backen ebenfalls Gas (CO_2) entsteht. So bilden sich kleine Luftbläschen im Teig, die das Gebäck auflockern.

