

Backpulver außer Puste

Du brauchst:

- 1 kleine Flasche
- 1 Luftballon
- 1 Tüte Backpulver
- Tafellessig



So gehst du vor:

1. Fülle in die Flasche etwa zwei Fingerbreit hoch den Essig.
2. Reiße die Tüte Backpulver oben auf.
3. Halte den Luftballon an seiner Öffnung zwischen zwei Fingern fest und fülle das Backpulver in den Luftballon.
4. Stülpe den Luftballon über die Flaschenöffnung, so dass der Luftballon schlaff neben dem Flaschenhals herunterhängt. Das Backpulver soll dabei im Ballon bleiben!
5. Richte den Luftballon auf, so dass das Backpulver in die Flasche und somit in den Essig fällt.

Tipp: Bitte jemanden aus deiner Familie, dir beim Einfüllen des Backpulvers in den Luftballon zu helfen! Alleine ist das gar nicht so einfach... ;)



Das passiert:

Wenn das Backpulver mit dem Essig in Berührung kommt, beginnt die Mischung heftig zu sprudeln und es bilden sich Schaumblasen. Der Luftballon richtet sich auf, er wird langsam „aufgepustet“.

Warum ist das so?

In der Flasche gibt es eine ziemlich heftige Reaktion zwischen dem Essig und dem Backpulver. Dabei entsteht das Gas Kohlendioxid (CO_2). Da es in großer Menge frei wird, entsteht in der Flasche ein Überdruck. Das Kohlendioxid steigt durch den Flaschenhals auf und wird vom Luftballon aufgefangen. Der Luftballon richtet sich durch den Druck des Gases auf und bläht sich weiter auf—so lange, wie die Reaktion anhält.

