

## **Thema: Vulkan-Experiment**

Téma: Április 19. kísérlet – Vulkán kísérlet

Materialien: Essig, Backpulver, Spülmittel, Wasser, Glas/Becher, Teller, Alufolie, rote Lebensmittelfarbe

Szükséges anyagok: Ecet, sütőpor, mosogatószer, víz, pohár, tányér, alufólia, piros ételfesték

**Prozess:** auf den Teller ein Glas/Becher stellen, dann in dem Glas/Becher eine Packung Backpulver einfüllen, und das Ganze mit Alufolie abdecken. Ein Loch in die Mitte der Alufolie stechen. ⑦ „Krater“.

In einem anderen Glas den Essig, das Wasser, das Spülmittel und die rote Lebensmittelfarbe vermischen.

A folyamat: A tányérra egy poharat állítani és a pohárba egy csomag sütőport önteni, és az egészet alufóliával befedni. Egy lyukat szúrni az alufólia közepébe ⑦ „Kráter“

Egy másik pohárban az ecetet, a vizet, a mosogatószeret és a piros ételfestéket összekeverni.

Die Mischung in den Krater gießen.

Az összekeverés után a kráterbe önteni.

### **Was ist passiert?**

Das Backpulver, der Essig, das Spülmittel und das Wasser reagieren miteinander und es entsteht Kohlendioxid. Das Kohlendioxid „bläst“ das Spülmittel und das Wasser zum oberen Rand des Glases hinauf und es verwandelt sich in eine schaumige Flüssigkeit.

Mi történt?

A sütőpor, az ecet, a mosogatószer és a víz reakcióba lép egymással, és szén-dioxid keletkezik. A szén-dioxid felfújja a mosogatószeret és a vizet a pohár teteje felé, és átalakul egy habszerű folyadékká.

### **Was ist Essig?**

Essig ist eine sauer schmeckende Säure bzw. eine Würze. Es ist ein wahres Naturprodukt, da es natürlich entstehen kann. Man braucht dafür nur ein zuckerhaltiges Lebensmittel.

Mi az ecet?

Az ecet egy savanyú sav, illetve fűszer, ami egy természetes anyag, mivel természetesen előáll. Csak egy cukortartalmú élelmiszerre van szükség.

### **Wozu ist Backpulver gut?**

Als Triebmittel beim Backen.

Mihez jó a sütőpor?

Sütéshez

**Bilder – Képek:**

