Station A: Reaktion von Backtriebmitteln mit Malventee-Inhaltsstoffen

Geräte: 100-ml-Becherglas, Reagenzgläser, Petrischale, Spatel, Glasstab, Spritzflasche mit dest. Wasser,

Chemikalien: Malventee-Teebeutel, Backpulver, Pottasche, Hirschhornsalz, Natron, Soda,

Durchführung: In einem 100-ml-Becherglas wird ein Teebeutel Malventee so lange in kaltem Wasser gelöst, bis ein deutlich gefärbter Aufguss entstanden ist. Von diesem Aufguss verteilt man so viel in 5 Rggl., dass diese ca. 4 cm hoch gefüllt sind. Von den o.g. Haushaltsprodukten fügt man nur jeweils eine Spatelspitze hinzu und schüttelt um.

Beobachtungen: Die Beobachtungen werden in der Tabelle notiert.

Farbe des Malventee-Aufgusses	**Farbveränderungen bei Zugabe von**				
	Backpulver	Pottasche	Hirschhornsalz	Natron	Soda

Arbeitsaufträge:

1. Notiere sorgfältig deine Beobachtungen zu diesem Versuch, sowohl optische/visuelle als auch olfaktorische Beobachtungen.

2. Erkläre deine Beobachtungen mit Hilfe der entsprechenden Informationen aus den anderen Stationen!

Erklärung:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Quelle: G. Schwedt: Experimente mit Supermarktprodukten; Weinheim 2003