

Exploderende bonbons

1. Onderzoeksvraag

Wat ontstaat er wanneer je suiker, citroenzuur en bakpoeder samenvoegt?

2. Vorbereiding

Materiaal + stoffen

- Suiker
- Citraenzuur
- Bakpoeder

Bereiding oplossingen

Proeven uitgevoerd met dagelijkse producten.

Opstelling (foto)



3. Uitvoeren

a. Werkwijze

Vermeng 3 delen suiker met 2 delen citroenzuur en 1 deel bakpoeder.
Verwarm dit tot net voor het smeltpunt.
Vorm snoepjes van het mengsel.

b. Waarneming

Je kan echt knetter snoepjes maken met dagelijkse producten.
De snoepjes knetteren wanneer je deze op je tong legt.

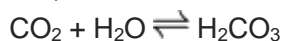


4. Reflecteren

c. Optredende reacties

Er wordt CO₂ gevormd door reactie tussen bakpoeder en citroenzuur indien contact met water. Hierdoor knettert het in de mond.

Bakpoeder vormt CO₂ wanneer het in contact komt met water.



d. Besluit

Je kan echt knetter snoepjes maken met dagdagelijkse producten.

e. Koppeling aan leerplan/nen

B17 Chemische reacties waarbij energie wordt verbruikt of vrijkomt onder vorm van warmte, licht of elektriciteit, identificeren als endo- of exo-energetisch aan de hand van experimentele waarnemingen en/of gegeven en herkenbare voorbeelden uit het dagelijks leven.

Gasreacties

f. Bronnen

i. Literatuur

<https://www.pinterest.com/recipes/exploding-candy/>

5. Tips and tricks

g. Opmerkingen bij uitvoeren van proef

Kan een proefje zijn wat thuis uit te voeren is met keukenmateriaal.

