**54. Miért használunk élesztőt a kelt tésztához?**

**Anyagok**

kristálycukor

búzaliszt

élesztő

víz

**Eszközök**

főzőpohár, 1000 cm3-es

főzőpohár, 100 cm3-es, 2 db

üvegbot

hőmérő

gyúródeszka

kanál

vízforraló vagy Bunsen-égő

vasháromláb és kerámiabevonatos drótháló

**A kísérlet végrehajtása**

Oldj fel kb. 200 cm3 vízben egy evőkanálnyi cukrot vízben és osszd kétfelé. Az egyik felében oszlass el kb. 2 dkg élesztőt. Készíts a cukros víz, illetve az élesztős-cukros víz segítségével a lisztből alapos átgyúrással egy-egy azonos méretű gombócot. Jelöld meg valamelyik gombócot oly módon, hogy vízbe téve is megkülönböztethetők maradjanak. Tedd mindkét gombócot egy nagy főzőpohárban lévő 40 oC-os vízbe, és ügyelj arra, hogy a víz állandóan kb. 40 oC-os maradjon. Türelmesen figyeld meg a gombócok viselkedését.

**Tapasztalat**

**Magyarázat**

**Biztonsági tudnivalók és hulladékkezelés**

* A kísérletben szereplő anyagok veszélytelenek.

**Forrás:**

* Riedel Miklós; Rózsahegyi Márta; Szalay Luca; Wajand Judit: Tanulói feladatlapok *A kémiai kísérletek az általános iskolákban* című jegyzethez. Alkotó szerkesztő: Szalay Luca. ELTE, Budapest, 2016.