

Versuchsanleitung zum Experiment „Weihnachtliche Bratapfelbrause“

Mit dem folgenden Experiment wird – passend zu Weihnachten – nicht nur ein Rezept für eine leckere Bratapfelbrause vorgestellt, sondern gleichzeitig gezeigt, wie man mit einem kleinen chemischen Kniff und ganz ohne CO₂-Gasflasche die Brause zum Sprudeln bringt.

Material (für 2 kleine Gläser Brause)

1 Messbecher mit 300 ml Wasser
2 Gläser
1 Teelöffel
1 Esslöffel
1 Glasschale
Natron
Zitronensäure
Bratapfelaroma
orangene Lebensmittelfarbe
ggf. Zucker

Durchführung

Geben Sie zuerst einen Teelöffel Natron in die Glasschale und fügen Sie dann 4 Teelöffel Zitronensäure hinzu. Je nach Geschmack kommen noch 2-3 Esslöffel Zucker dazu. Anschließend wird das Ganze miteinander verrührt. Damit ist das Brausepulver schon mal vorbereitet.

Nun geben Sie 4 Tropfen Aroma und 2-3 Tropfen Lebensmittelfarbe in das Wasser des Messbechers. Rühren Sie anschließend alles gut um. Zum Schluss füllen Sie 3 Esslöffel von dem Brausepulver in den Messbecher und rühren ein letztes Mal kurz um. Dann die Brause in die Gläser gießen und genießen!

Hinweis: Wenn Ihr Bratapfelaroma schon Zucker oder Süßstoffe enthält, sollten Sie den Zucker weglassen, damit die Brause hinterher nicht zu süß wird.

Beobachtung

In dem Moment, wo das vorbereitete Brausepulver in das Bratapfelgetränk gegeben wird, schäumt dieses einmal kräftig auf. Auch danach sprudeln noch eine ganze Zeit lang kleine Gasbläschen an die Getränkeoberfläche. Das Bratapfelgetränk ist zur Bratapfelbrause geworden.

Erklärung

Wenn Natron und Zitronensäure sich in Wasser lösen, reagieren sie miteinander. Dabei entsteht das Gas Kohlenstoffdioxid, kurz CO₂. Das sind die kleinen Blubberbläschen, die in den Gläsern zu beobachten sind und nach oben aufsteigen.

Tipp:

Natürlich können Sie Ihre Brause auch in anderen Geschmacksrichtungen herstellen. Zu Weihnachten passen zum Beispiel auch gut Lebkuchen oder Spekulatius. Oder Sie bleiben bei den Klassikern und nehmen Zitrone, Orange oder Waldmeister. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Viel Spaß beim Experimentieren und guten Appetit!!!