

# Gör din egen läsk

## Inledning

Läsk är gott och festligt att dricka. Det kittlar trevligt i munnen av koldioxidbubblorna. Du kan göra en egen läsk hemma.

## Material

Bikarbonat, citronsyra, socker. Ett litet plastglas, ett kryddmått (krm), en sked och vatten. Eventuellt karamellfärg.

## Utförande

Så här gör du:

1. Häll upp vatten i ett litet plastglas.
2. Häll i ca ett halvt krm citronsyra. Rör om så att det löser sig. Hur kan du se att det har löst sig?
3. Smaka! Hur smakar det?
4. Häll i ca 2 krm socker. Rör om tills det löser sig.
5. Smaka! Hur smakar det nu?
6. Droppa eventuellt i en droppe karamellfärg.
7. Häll i cirka ett halvt kryddmått bikarbonat.
8. Titta noga vad som händer! Försök att beskriva vad som händer.
9. Drink och njut! Du har just gjort en egen bubblande läsk.

# Till läraren

Datum: 23-06-13

## Målgrupp

[F-3, 4-6]

## Riskbedömning

**Citronsyra:** Skadlig, Orsakar allvarlig ögonirritation.

**Bikarbonat:** Ej märkespliktig

*En fullständig riskbedömning görs av undervisande lärare.*

## Teori

Citronsyra smakar surt eftersom det är en syra. Den finns i många syrliga frukter, extra mycket i citroner och lime.

När du tillsätter socker smakar det lite mindre surt, och bidrar till fler smakupplevelser. Här kan man uppmärksamma eleverna på att det inte blir mindre surt, ur ett kemiperspektiv, när man tillsätter socker.

När du till sist tillsätter bikarbonat sker en kemisk reaktion i vattnet.

**Reaktionsformel:**  $\text{H}^+ + \text{HCO}_3^- \rightarrow \text{H}_2\text{CO}_3 \rightarrow \text{CO}_2(\text{g}) + \text{H}_2\text{O}$

Det bildas koldioxid, som är en gas vid rumstemperatur. Du kan se det genom att det bildas många bubblor som stiger upp ur glaset. All koldioxid lämnar inte glaset, utan lite blir kvar som bubblor på glasets insida och lite löser sig i vattnet. Nu smakar inte drycken lika sur längre, eftersom bikarbonaten neutraliserar syran och tar bort de vätejoner som gör citronsyran sur.

I naturen finns det fler syror, som ger vår mat sur smak. Prova att göra läsken med askorbinsyra, vinsyra eller oxalsyra (från rabarber) i stället för citronsyra.

Bikarbonat är en svagt basisk kemisk förening, och används bland annat vid rengöring och som jäsningsmedel vid bakning. Till exempel använder vi bikarbonat till pepparkakor.

Karamellfärgen är bara till för att göra läsken festligare.



Webbplats: [su.se/krc](http://su.se/krc)