




علمی

پودر عجیب

- سپیده خلیلی
- تصویر: فریبا بندی

توی یک شیشه‌ی کوچک کمی آب بریز. بعد دو قاشق چایخوری «بیکنگ پودر» به آن اضافه کن. بیکنگ پودر برای پختن شیرینی به کار می‌رود. در آخر هم کمی سرکه بریز. حالا به سرعت یک بادکنک را به دهانه‌ی شیشه وصل کن. شیشه را به شدت تکان بده و توجه کن که چه اتفاقی می‌افتد.





همین که سرکه را به بیکنگ پودر اضافه کنی، می‌توانی ببینی که چه کفی در شیشه درست می‌شود. بعد حباب‌های ریز خیلی زیادی به وجود می‌آید. همین حباب‌ها، بادکنک را باد می‌کنند.

بیکنگ پودر در شیرینی‌پزی هم همین کار را انجام می‌دهد. آن را با خمیر مخلوط می‌کنند تا کیک هنگام پختن پوک و نرم شود.

این کیک را
برای من پختی؟