

versenyzői sorszám:

## A tökéletes linzertészta

### Recept

Hozzávalók:

- 40 dkg vaj
- 60 dkg liszt
- 20 dkg porcukor
- 4 tojássárgája
- 2 evőkanál tejszín
- csipet szódbikarbóna
- csipet só
- citromsav

A vajat morzsold bele a lisztbe. Keverd hozzá a porcukrot, egy kevés sót, a tojássárgáját és a tejszínt. Adj hozzá csipetnyi szódbikarbónát. Gyúrd össze, és tedd hűtőbe néhány órára. Ezután vedd ki a hűtőből, és lisztezett deszkán nyújtsd ki. Szaggasd ki, és ízlésed szerinti lekvárral ragassz össze két kiszaggatott formát. Végül tedd előmelegített sütőbe, és süsd arany barnára.

### Gyakorlati feladat

*Sajnálatos módon az előkészületek során a hozzávaló szilárd anyagok közül kettő kiborult és összekeveredett. Feladatod lesz az előtted lévő anyagok vizsgálata után megállapítani, melyik két anyag borult ki, illetve keveredett össze!*

***Az azonosítást az ismert anyagok vízoldhatóságának meghatározásával kezd! További vizsgálatokra az elkészített oldatokat használhatod fel. Vizsgálataid során, ha szükséges, az oldási próbát, illetve az oldat készítéseket többször is megismételheted! Igyekezz tisztán dolgozni, a kémcsöveket két kísérlet között mosd el, desztillált vízzel öblítsd ki!***

***Tapasztalataidról készíts táblázatot, majd becsüld meg, hogy miket tapasztalnál, ha 2-2 anyag keverékével végeznéd el az eredeti kísérletet! A várható tapasztalatokat rögzítsd táblázatban! A kiadott ismeretlen keverékkel is a valóságban is végezd el a kísérleteket, és határozd meg, melyik két anyag keverékéről van szó! A megfigyeléseket és az eredményt – vagyis a keverék összetételét – is rögzítsd a jegyzőkönyvben.***

A mintatartókban lévő anyagok:

1. Konyhasó
2. Liszt
3. Citromsav
4. Szódbikarbóna
5. A kiborult keverék