

Eigenschaften von Laugen

Laugen fühlen sich _____ an.

Sie färben Lackmusfarbstoff _____.

Laugen wirken _____. Kommen Laugenspritzer auf die Hornhaut des Auges, kann man _____.

Außerdem leiten sie den _____.

Man sagt: Sie reagieren _____.

Der pH- Wert von Laugen liegt zwischen __ und ____.

Natronlauge und Ammoniak

Laugengebäck erhält seine appetitliche Farbe und den besonderen Geschmack, indem es vor dem Backen kurz in ___%ige _____ getaucht wird.

Auch Reinigungsmittel für _____ oder _____ enthalten oft Natronlauge.

Manche Großküchen verwenden einen besonderen Trick zum Schälen von Kartoffeln: *(schreibe ihn hier auf!)*

Mit Fett und Öl reagiert Natronlauge gut: Es _____ sie. Dabei entsteht _____.

Der Geruch von Ammoniak ist _____.

Ihn findet man auch in _____ oder bspw. in der Nähe von _____.

Ammoniak entsteht bei der _____ von Eiweißen.

Die Formel von Ammoniak lautet _____, ist also eine Verbindung aus _____ und _____. Ammoniak ist ein _____.

Mit Wasser reagiert Ammoniak zu _____, umgangssprachlich auch _____ oder _____ genannt.