

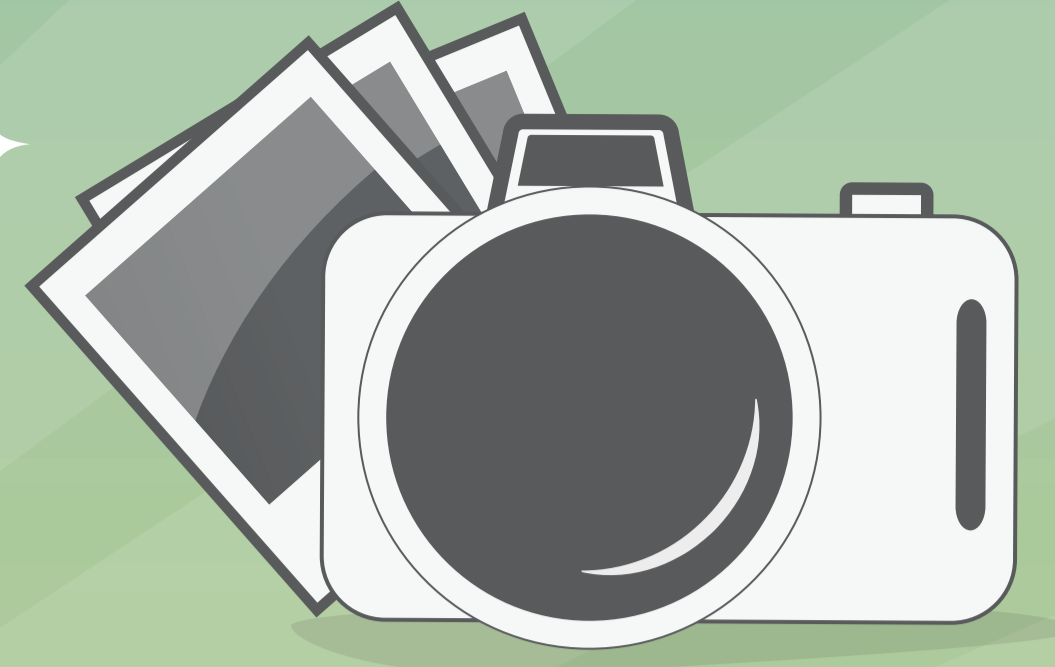


神奇的小蘇打



新北市私立育才雙語小學三年黃班

張韶倫



國小一 ~ 三年級組

指導老師或家長：楊詠婷/張馨月 老師



奇怪！為什麼媽媽常常在廚房裡使用小蘇打粉呢？讓我來為大家說明一下小蘇打的妙用吧！首先，我們也可以用小蘇打來讓蔬菜保持翠綠。除此以外，小蘇打粉還可以用來變魔術喔！一開始我先加一匙小蘇打粉在水杯裡，剛開始攪拌是混濁的，後來水就漸漸變成透明無色了。

接著我把一些葡萄汁倒在白紙上，結果紙張馬上就變成淡淡的紫色了。其實小蘇打粉是鹼性的，而酸溜溜的果汁是酸性的，之前，我曾問過爸爸：「爸爸，為什麼小蘇打不能吃太多？」爸爸回答：「因為小蘇打是鹼性的，不像一般的鹼性離子水能喝多，而且吃太多，對身體也不好喔！」

然後，我把剛剛已經沾到葡萄汁的紙放入小蘇打水裡，沒想到水變成淡淡的藍色了！這是不是神奇又很有趣呢？媽媽說：「小蘇打是一種含鹼性的清潔用品，所以讓酸性的葡萄汁變成淡藍色了。」小蘇打既然是清潔用品，那它就可以清理污垢，就像是紫色的葡萄汁就像是一層污垢，所以也一樣被清除掉了。

最後我把放入水中的紙取出，水和原本一模一樣，一樣清潔透明，所有的東西都回復成原來的樣子。這次的小蘇打實驗，讓我學會如何正確使用小蘇打粉，將來我還想要體驗各式各樣的生活用品，因為生活處處是科學，充滿神奇的秘密。

