



**Dansk Polymercenter  
Institut for Kemiteknik - Danmarks Tekniske Universitet**

**PLAST OG POLYMERER  
Knække-kage-dej (øvelse 1a)**

**Rekvisitter:**

- 400 g Maizena
- ca. 4 dl vand
- røreske og stor skål
- målebæger

**Forsøg:** Tilsæt langsomt ca. 3 dl vand til 400 g maizena. Sørg for at røre dejen godt sammen. Tilsæt evt. en lille smule ekstra vand, således at dejen bliver en lille smule flydende.

Efter endt omrøring, prøv at studere hvorledes dejen opfører sig, når skeen føre hurtigt hhv. langsomt gennem dejen. **Pas på ikke at få noget på tøjet!**

**Diskussion og analyse:** Diskutér hvad der sker, når der røres rundt i dejen. Er det ligegyldigt hvor hurtigt man rører rundt? Virker dejen som en væske eller et fast stof?

**Forklaring:** dejen består af lange molekylekæder og opfører sig viskoelastisk. Bevæges skeen langsomt rundt kan de lange molekylekæder nå at glide fra hinanden, og dejen opfører sig som en væske – bevæges skeen derimod hurtigt kan molekylekæderne ikke nå at glide fra hinanden og holder fast, og dejen opleves elastisk.