

Pecilni prašek je nepogrešljiv v kuhinji. Tako majhen je, a tako veliko vlogo ima pri peki slastnih dobrot. Prašek ni le kemijska spojina, temveč je tudi spojina z mnogimi dobrimi lastnostmi, ustno izročilo omenja naslednje:

- Beljenje zob: nekaj pecilnega praška posujemo na zobno ščetko in si enkrat tedensko tako umijemo zobe. Ima učinek naravnega belila za zobe.
- Za sijaj las: četrtno zavojčka pecilnega praška dodamo šamponu in si umijemo lase.
- Proti mravljam: pecilni prašek je naravni odganjalec mravelj. Posujemo ga po poti, kjer se pojavljajo mravlje in že jih ni več.
- Proti skelenju: nekaj praška zmešamo z vodo, tako da dobimo pasto. Nanesemo jo na mesto, kamor nas je pičil insket in nekaj časa pustimo delovati, nato speremo.
- Proti neprijetnim vonjavam: v posodico stresemo pecilni prašek in jo postavimo v hladilnik. Prašek bo vpil neprijetne vonjave. Menjamo ga na 8 tednov.
- Odstranjevalec madežev: na vlažno krpo nasujemo za nožev konico praška in podrgnemo po madežu.

Poglejmo še **kemijsko** plat pecilnega praška. Večino praška sestavlja **SODA BIKARBONA**, to je natrijev hidrogen karbonat (NaHCO

³
) . Le ta pri 200 °C razpade in tvori se ogljikov dioksid, plin, ki je kriv za vzhajanje peciva:

