



FABRICATION DU CARBONATE DE SODIUM MAISON

Le carbonate de sodium est très proche de la molécule du bicarbonate de soude. Il s'agit simplement de faire chauffer le bicarbonate de sodium à plus de 100°C pour faire éclater les molécules et obtenir des cristaux de soude.

Densité comparative

100 g de bicarbonate de soude = 63 g de cristaux de sodés

Matériel et ingrédient

- Plaque à biscuit
- Bicarbonate de soude

Étapes

- *Étendre le bicarbonate de soude sur une plaque à biscuit et laisser environ 1 cm entre la poudre et le rebord de la plaque pour permettre à l'humidité de bien s'évaporer.
- *Disposer la plaque au centre du four
- *Partir le four au minimum entre 150°C et 170°C
- *Laisser cuire entre 6h à 12h

Astuce pour savoir si le produit est prêt.

Peser le bicarbonate de soude après 6h de cuisson. S'il pèse 63 g, c'est qu'il est prêt. S'il il pèse plus, poursuivre la cuisson.

Laissez une petite ouverture de la porte du four pour laisser s'échapper l'humidité. Utiliser un linge à vaisselle ou un bouchon de liège par exemple.