

Gefahrenhinweise zu Natriumhydroxid (NaHO)

ÄTZEND



- **H290**
 - Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.
- **H314**
 - Verursacht schwere Verätzungen der Haut und hinterlässt schwere Augenschäden
- **P264**
 - Nach Gebrauch Hände und Gesicht gründlich waschen.
- **P301 + P330 + P331**
 - Bei **VERSCHLUCKEN**: Mund mehrmals ausspülen. Kein Erbrechen herbeiführen.
- **P303 + P361 + P353**
 - Bei **KONTAKT** mit der **HAUT** (oder dem **HAAR**): Alle beschmutzten oder getränkten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit viel Wasser abwaschen oder abduschen.
- **P310**
 - Sofort Giftinformationscenter (Tel: 0228/19240) oder Arzt (Hautarzt) anrufen.
- **P304 + P340**
 - Bei **EINATMEN**: Sofort an die frische Luft und Position einnehmen, die das Atmen erleichtert.
- **P305 + P351 + P338**
 - **BEI KONTAKT** mit den **AUGEN**: Einige Minuten behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen wenn möglich entfernen. Weiter spülen.
- **P280**
 - Schutzhandschuhe/Schutzkleidung, Schutzbrille und/oder Gesichtsschutz tragen.

**Beim Anmischen unbedingt die Reihenfolge und die Menge beachten:
35g-40g Laugenperlen in 1000ml (1 Liter) Wasser geben und einrühren.**

Nicht das Wasser auf die Perlen geben!



Nach dem Anmischen entsteht eine ätzende Natronlauge

Rezept Laugenkugeln/Laugenstangen:

Für den Teig benötigen Sie:

500 g Mehl (550iger)
250 ml Wasser
20 g Butter
1/2 Tl Salz
1/2 Würfel Hefe

Für die Lauge:

1 Liter Wasser
35g – 40g Laugenperlen

Alle Zutaten für den Teig (Nicht die für die Lauge) zusammenfügen und durchrühren/kneten bis ein gut formbarer Hefeteig entstanden ist. Danach den Teig 30 Minuten, in einer im warmen Wasser schwimmenden Schüssel in der Spüle, ruhen lassen.

Jetzt mit dem Teig eine oder mehrere Rollen formen und nach Belieben große oder kleine Stücke abschneiden.

Die Natronlauge erhitzen und die Teigstücke für ca. 30 Sekunden hineingeben, danach mit einem Schaumlöffel die Teigstücke herausnehmen und auf ein Backblech oder Backfolie legen.

Nach Belieben mit Brezelsalz, Kräuter, Mohn oder Sesam etc. bestreuen und dann bei 180 Grad je nach Größe ca. 10-15 Minuten backen lassen.

Überschüssige Lauge für den späteren Gebrauch in der Spüle mit einem Trichter in ein Gefäß (zB. Ein verschließbares Gurkenglas) umfüllen, welches vorher mit den entsprechenden Gefahrenhinweisen versehen wurde.

Für Kinder unzugänglich aufbewahren und keine Gefäße verwenden, bei denen es zu Verwechslungen kommen kann (Trinkflaschen etc.).