



Autor:

-

Data dodania:

05.09.2018

Słowa kluczowe:

enzymy, galaretka, fruits, żelatyna

DZIEDZINA:

Biology, Chemistry, Culinary

Cel doświadczenia:

Kiedy do galaretki najlepiej dodawać świeże owoce? Dlaczego to ma znaczenie? Sprawdź!

Spis materiałów:

1. galaretki owocowe w proszku
2. gorąca woda
3. duży dzbanek
4. kubeczki lub inne naczynia na galaretki świeże owoce, np.: kiwi, banan, cytryna, ananas, pomarańcza, brzoskwinia
5. owoce z puszki (w syropie), np.: kiwi, ananas, brzoskwinia

Etapy realizacji:

1. W dzbanku przygotuj galaretkę zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Możesz użyć nieco mniej wody niż podaje przepis, żeby galaretka szybciej stężała.
2. Odstaw galaretkę w chłodne miejsce i poczekaj do momentu, gdy płyn będzie zimny.
3. Owoce pokrój na małe kawałki i włóż do kubeczków. W jednym kubeczku powinien być jeden rodzaj owoców. To ważne, żeby nie mieszać różnych owoców w jednym kubeczku.
4. Zalej owoce w kubeczkach zimną galaretką.
5. Obserwuj przygotowane galaretki.
6. W celu przyspieszenia tężenia galaretki, kubeczki możesz wstawić do miski z zimną wodą lub do lodówki.

ZRÓB TO INACZEJ

- 🍷 Wykonaj to samo doświadczenie z gotowanymi owocami. W tym celu owoce zanurz we wrzątku na kilkanaście minut.
- 🍷 Do przygotowania galaretki użyj wody, w której wcześniej gotowana była papryczka chili. Dalej postępuj tak samo, jak w podanej wersji doświadczenia. Porównaj wynik obu eksperymentów.
- 🍷 Użyj do doświadczenia również innych owoców oraz warzyw.

Pytania do doświadczenia:

1. Jaki wpływ na tężenie galaretki mają poszczególne owoce?
2. Co może być przyczyną obserwowanego efektu?

3. Czy owoce z puszki mają takie samo działanie na galaretkę jak owoce świeże?

Opis zjawiska:

Ciekawostki: