KLUB MŁODEGO ODKRYWCY

Koordynator programu
CENTRUM NAUKI KOPERNIK

Galaretki z owocami

Cel doświadczenia:

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

Problem do rozwiązania

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 przeprowadzania doświadczenia

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?