



Galaretki z owocami

Experience goal:

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?