

わくわくキッチン

なつやす じゅうけんきゅうごう
— 夏休み自由研究号 —

シュワシュワ

ほうせき
宝石ゼリー

ソーダゼリーはシュワツ、ジュースゼリーはプリツ。
ドリンクを固めて、キラキラデザートを作っちゃおう！

監修・中村美穂さん(管理栄養士)

つくりかた
作り方 (作りやすい量)

- | | | |
|---|---|--|
| 【ソーダゼリー】 | 【グレープゼリー】 | 【キャラっとさんゼリー】 |
| 材料
・ソーダ (200ml・1缶)
・かんてんクック (2g)
・砂糖 (10g) | ・グレープジュース (150ml)
・かんてんクック (1g)
・砂糖 (10g) | ・キャラっとさん (150ml)
・かんてんクック (1g)
・砂糖 (10g) |

- 道具
- 電子レンジ対応の耐熱ボウル
 - 計量カップ
 - 泡立て器
 - ラップ
 - バット
 - まな板
 - 抜き型

0 手を洗ってスタート!



1 ソーダゼリーを作る

耐熱ボウルに水 (50ml) と『かんてんクック』、砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜる。ラップはせずに電子レンジ (600Wの場合) で40~50秒加熱して均一になるように混ぜる。常温のソーダをゆっくり注ぎ入れながら、よく混ぜる。ラップをして、冷蔵庫で30分以上冷やして固める。



2 ジュースゼリーを作る

耐熱ボウルに常温のグレープジュース (50ml)、『かんてんクック』、砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜる。ラップはせずに電子レンジで40~50秒加熱して均一になるように混ぜる。残りのジュース (100ml) を加えながらよく混ぜ、バットに入れる。ラップをして、冷蔵庫で30分以上冷やして固める。同じように「キャラっとさんゼリー」を作る。



3 好きな形に型を抜く

ラップを敷いたまな板にバットから外した2を置き、好みの型で抜く。



4 ゼリーを盛りつける

1を泡立て器でくずし、3と合わせて器に盛りつける。



どうしてジュースが固まったのかな?



こた 答えはウラへGO!

おうちの方へ：お子さんが電子レンジを使う際は、やけどがないように見守ってください。



えきたいが
どうして液体が
かた
固まったの？

それは
“かんでんのか”
によるものなんだ



かんでんって何からできているの？



にだ えき
煮出した液を
ひ
冷やして固める

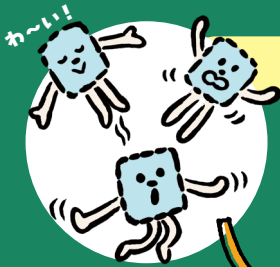


こお あつうよく
凍らせたり、圧力を
かけたりして水分を抜く



かんでん

かた 固まるヒミツを見よう！

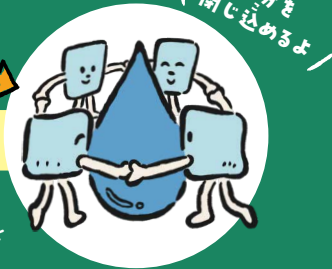


かあつ
加熱すると……

み
からみ合っていたかんでん
せいぶん
成分がバラバラに。

ひや
冷やすと……

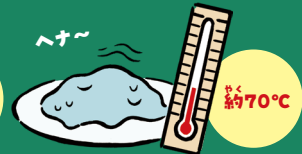
バラバラになった
せいぶん せいぶん
かんでん成分が水分を
かかえて固まるんだ。



なんと 何度で固まるの？



ひく おんど
低い温度でなくても固まるから、
部屋の温度でも固まり始めるよ。



いちどかた たか おんど
一度固まると高い温度になる
までとけないよ。

あつ へや た
暑い部屋で食べても
とけないのは、かんでんが水分を
閉じ込め続けているから
なんだね！



さらに調べてみよう！



かんでんと同じように
せいぶん かた
水分を固めることができる『ゼラチン』と比べてみると、おもしろい発見があるぞ！

かんでんとゼラチンの違い		
	かんでん	ゼラチン
なに 何からできてる？		
かた 固まる温度は？		
とける とける温度は？		
どんな どんなおやつが 作れる？		
あつかう 苦手な食材は？		

＼ほかにイロイロ！／

なつやす じゆうけんきゅうとくしゅう
夏休みの自由研究特集はこちら→
まとめ方のコツも紹介♪



じかい じゆうけんきゅうごう がつ かい
次回の自由研究号は8月1回！(予定)