

おもしろ理科⑩親子

(このページは、直接入力できません。そのまま見るか、印刷してつけてね!!)

さとう水が、かたくてあまいべっこうあめに変わるなんて・・・。

あつ

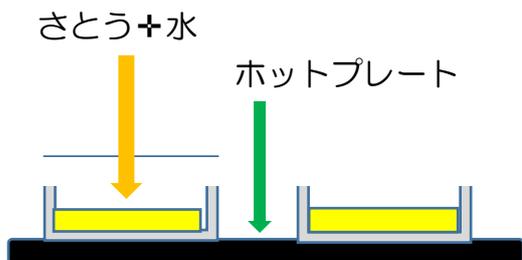
すごく熱いものを作ります。かならず、おとなといっしょにおこなってください。

準備・さとう（作るあめの量に合わせて）

・水

・カップケーキなどに使う厚めのアルミカップ

・ホットプレート



- 遊び方
- ①アルミカップに半分くらいまでさとうを入れます。
 - ②さとうがひたひたになるくらいまで水を入れます。
(さらに、食酢を1・2滴入れるとあまさが増します。)
 - ③ホットプレートの温度を180℃くらいに設定し、②のカップをのせます。(あめができ上がるまで、かきまぜない!)
 - ④温めると、あわが出て、さとうがとけて透明になります。
温め続けると少しずつねばりけが出て、色もつき始めます。
 - ⑤全体がうすい茶色になったら、ホットプレートからおろし(とても熱くなっているのでやけどに注意)温めるのをやめます。
冷めるのを待って、アルミカップからはずします。

せいけつ じょうたい たも
清潔な状態を保ち、なるべく早めに食べてください。

なぜあめになるのか: さとうは熱する温度によって、シロップ状、あめ状、カラメル状などと変わり、一定温度をこえると冷やしても元にもどりません。これは、さとうの分子のつながり方や組み合わせが熱することによって変化するためです。

あめの色は、さとうの成分が少しこげてついたものです。