

カルメ焼きを作ろう!

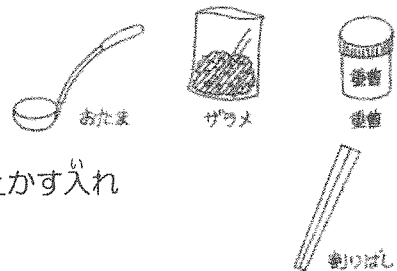
カルメ焼きはなぜふくらむのだろうか?

☆道具

おたま、ザラメ、重層 (炭酸水素ナトリウム)

割り箸、ガラス棒、ペットボトルのふた、

ガスバーナー、雑巾、新聞紙、マッチ、マッチの燃えかす入れ



☆作り方

① 砂糖をカップ1杯分入れ、水をペットボトルのふた1杯分加える。

② ガスバーナーで加熱する。ぐるぐるまぜよう!!

③ ザラメがとけて出てくる泡が小さくなってきたら、火から離す。

火から遠ざけてゆっくり温度が上がるように加熱する。

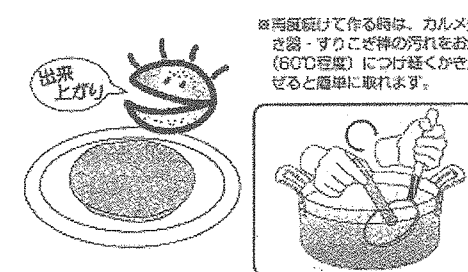
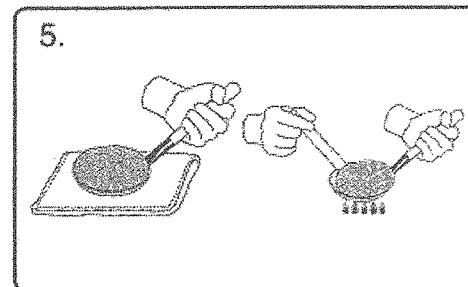
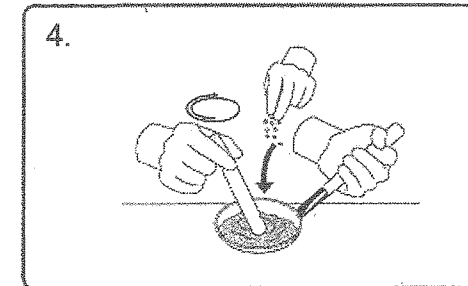
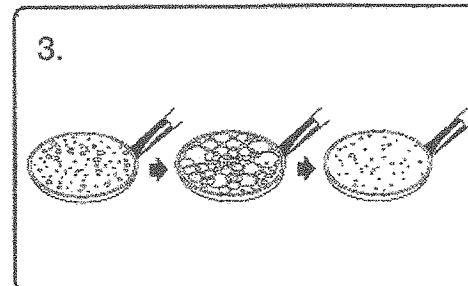
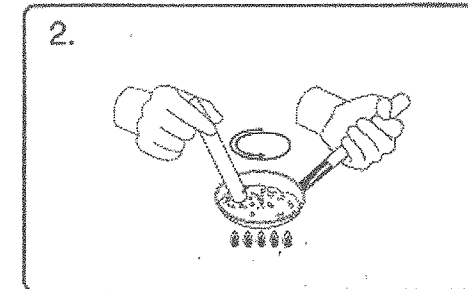
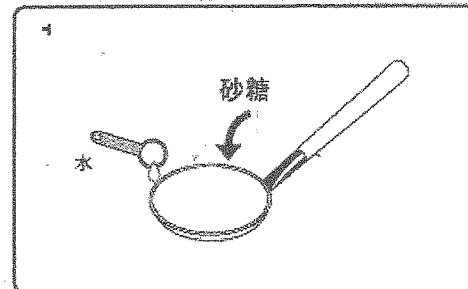
あんまり加熱するとこげてしまうから気を付けてね。

火から離すタイミングがわからないときは、
中学生の先輩に聞こう。

④ 重層を割りばしでひとさじ入れ、割りばしでかき混ぜる。

⑤ やがてプーとふくらんでくる。ふくらみが止まったら完成。完全に固まったら、お玉の底を火にかざして、カルメ焼きとお玉とのせっしょくしている部分を少し溶かす。逆さにして紙の上に乗せると出来上がり♪

作り方



まとめ

・カルメ焼きを割って中を観察しよう!