



わくわく^{しょく}食のサイエンス ^{ざいたくおうえん}在宅応援No.3

おいしい！キッチン^{かんたんじっけん}簡単実験②

《色が変わるラッシーを作ろう♪》

いつも食べているおなじみの食べ物^{た もの}で実験^{じっけん}してみよう。

実験^{じっけん}のあとは、おいしく食べられるよ！

今回は、インドで人気のヨーグルトドリンク「ラッシー」をアレンジ。

話題^{わだい}のラッシーを、色を変えながら飲んじゃおう♪

じゅんび 準備

ざいりょう 【材料】

ぎゅうにゅう 牛乳：150ml

ブルーベリージャム^{おお}：大さじ1

レモン汁^{しる おお}：大さじ1



じっけんほうほう 実験方法



①コップにブルーベリージャムを入れてつぶすようによく混ぜます。



②ジャムのコップに牛乳を入れて混ぜます。ほんのり青紫の、ブルーベリーカラーになりました！

コップにジャムがくっついているのでよく混ぜてね。



③そこにレモン汁を加えると・・・



いったい、どんな色^{いろ か}に変わったかな！？



ほんのり、かわいいピンク色になりました♪

あます 甘酸っぱいラッシーは、あつ 暑いインドでは大人気。

から 辛いカレーにもピッタリ！

レモンがすっぱいときは、すこ さとう 少し砂糖をたしてみてね。

● どうして色が変わるの？

ブルーベリーの ^{あおむらさきいろ}青紫色は、「アントシアニン」という ^{しきそ}色素
(色の成分) によるものです。この色素は、^{さんせい}酸性やアルカ
^{せい}リ性で色が変わるよ。

^{ぎゅうにゅう}牛乳を入れただけのときは、^{ま なか}真ん中の性質で「^{ちゅうせい}中性」。

このときの色は「^{むらさきいろ}紫色」。レモンは ^{さんせい}酸性なので、た ^くさ
ん入れることでコップの中身が ^{さんせい}酸性になって、^{さんせい}酸性のとき
の色の ^{あか}「赤」になりました。



● レモンを入れたら、トロツとしたよ。どうして？



おいしい! キッチン ^{かんたんじっけん}簡単実験① < ^{ぎゅうにゅう}牛乳が ^{たいへんしん}大変身 > は、もう
ためしたかな？

^{かんたんじっけん}簡単実験①も、^{ぎゅうにゅう}牛乳がレモンの「^{さん}酸」でかたまりました。

^{こんかい}今回は、^{あたた}温めていないので、かたまり方がゆるやかです。

レモンがすっぱすぎるときは、ジャム：^{おお}大さじ1、^{ぎゅうにゅう}牛乳：100ml、
ヨーグルト：100g、^{じる}レモン汁：^こ小さじ1でも作れるよ。

ジャム → ^{ぎゅうにゅう}牛乳 → ヨーグルト → レモンで ^ま混ぜていくと、^{すこ}少しずつ ^{いろ か}色が変わるよ。

