

色水でクッキング

1 色水で仲間分け！

マローブルーの色水を使って、酸性・中性・アルカリ性の基本的な概念を理解します。

- ① 図1のように、チャック付きのポリエチレン製の袋に、マローブルー2個と水20 mLを入れます。2～3分ぐらい振ると紫色の色水ができます。
- ② 図2のように、パレットの広い部分に色水を入れます。パレットの丸い部分の1つにレモン汁を2・3滴入れます。これに、マローブルーの色水をスポイトで入れ、色を観察します。
- ③ 図3のような机の配置で、実験を行うのですが、レモンを絵を描いたマグネットを、各自、色分けしたホワイトボードに貼りに行きます。
- ④ 石けん、マジックリン、砂糖、塩、サイダーなどで、同様の実験を繰り返します。これらから、色水が赤やピンクに変わるグループ、紫色のままのグループ、緑色に変わるグループに分かれることを理解します。

図1



図2



2 色水でジュースとホットケーキを作ろう！

マローブルーの色水を使って、ジュースとホットケーキを作ります。

- ① 図3のように、チャック付きのポリエチレン製の袋に、マローブルー5個と水50 mLを入れます。2～3分ぐらい振ると紫色の色水ができます。図4のように、茶こしを使って紙コップに色水を入れます。
- ② カップケーキ用の容器（裏側にはマジックで自分の名前を書いておく）にホットケーキミックスの粉を入れ、コップの中の色水を適量加え、小さなプラスチックのスポーンで混ぜます。図6のように、オーブントースターで500 Wで7分弱焼きます。
- ③ 残った色水に、図7のように、レモン、砂糖、氷を入れます。レモンを入れると、図8のように赤色に変化します。また、ケーキは焼き上がると、図8のように少しだけ緑色（写真ではわかりにくいです）になります。できたジュースとケーキの色を観察後、試食してもらいます。

図3



図5



図7



図4



図6



図8

