

ワークショップ 『おうちで知育菓子をつくってみよう!』
～色の変化をたのしもう! 不思議なラムネ～



《材料》

- ・粉砂糖 50g
- ・コーンスターチ 10g
- ・紫キャベツ液 小さじ1杯
- ・クエン酸 小さじ半分
- ・食用重曹 小さじ半分

《作り方》

1. コーンスターチと粉砂糖をボウルに入れて混ぜる。
2. 紫キャベツ液(下記“紫キャベツ液の作り方”参照)を入れ、よく混ぜる。
3. クエン酸を入れよく混ぜる。
4. 重曹を入れよく混ぜる。
5. 計量スプーンなどで成型する。
6. 皿などに並べ、1日程乾燥させて完成。



《紫キャベツ液の作り方》

1. 紫キャベツを千切りにする。
2. 鍋にお湯を沸騰させ、千切りした紫キャベツを入れて弱火で5～10分煮る。
3. 液を冷まし、ザルでこしてボウルに移す。

紫キャベツ液にクエン酸/重曹を入れると
どのような変化があったかな?

