

POUK NA DALJAVO

DEJAVNOSTI ZA NADARJENE

4. POSKUS: SLUZASTA MASA

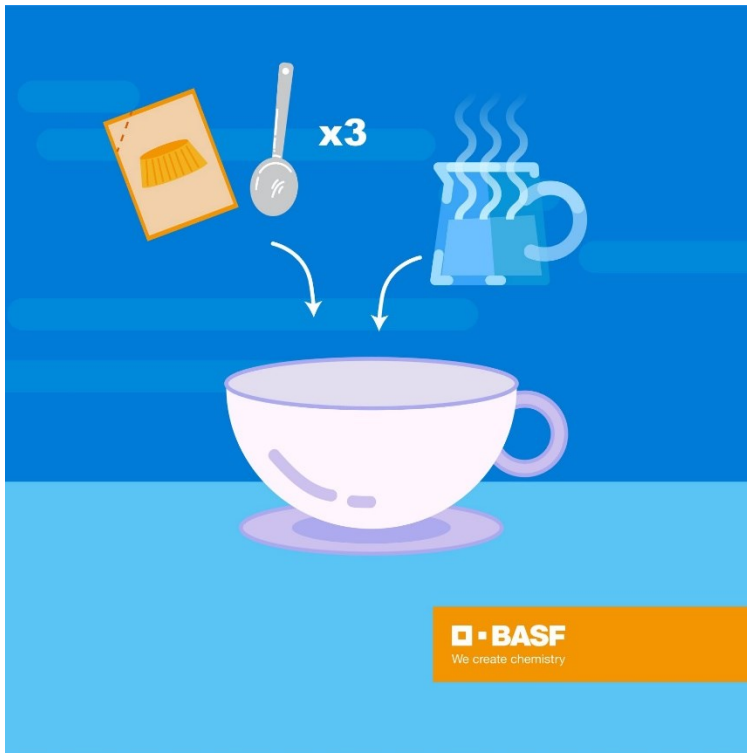
Učiteljica : Julija Grm

Potrebuješ:

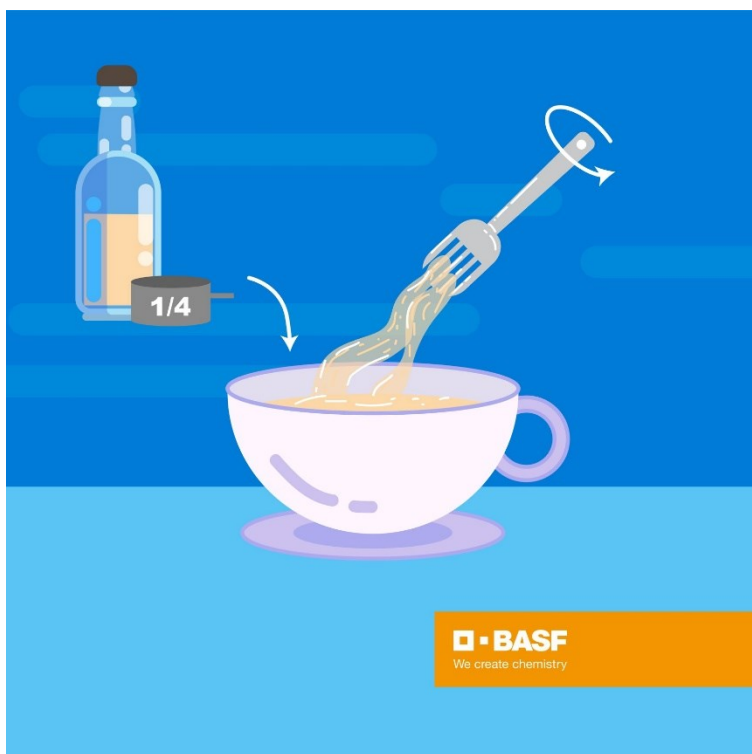
- vrelo vodo,
- skodelico,
- želatino,
- koruzni sirup,
- čajno žličko,
- vilice.



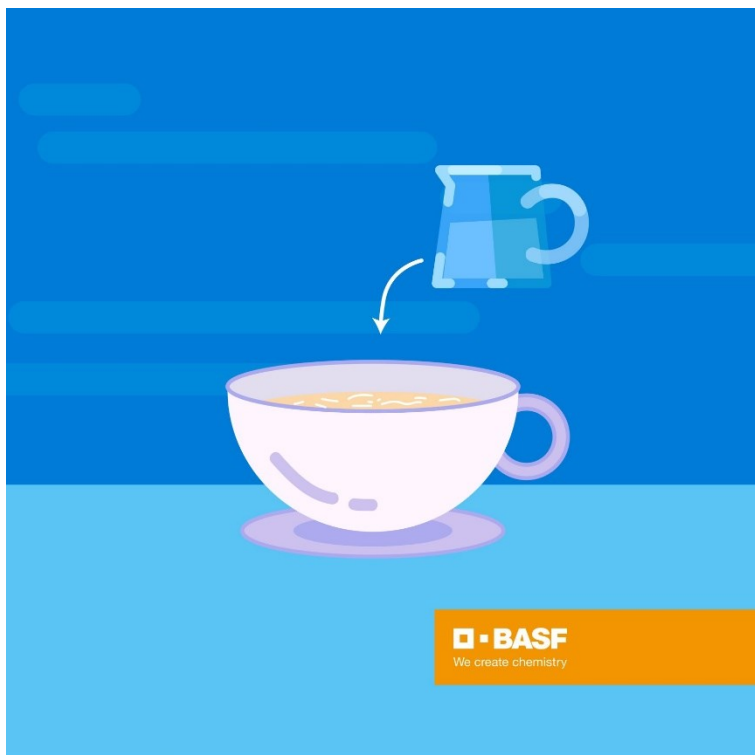
Postopek:



1. Skodelico napolni z vrelo vodo, nato pa ji dodaj 3 čajne žličke želatine.



2. Pusti, da se želatina zmehta, nato z vilico premešaj. Dodaj četrto skodelice koruznega sirupa in ponovno premešaj, dokler se zmes ne začne vleči oziroma postane sluzasta.



3. Pusti, da se zmes ohladi nato v majhnih količinah po potrebi dodaj vodo, dokler ne dobiš zelene teksture.

Želatina je beljakovina. Ko dodajate vodo, se molekule navkrižno povežejo z želatino. Koruzni sirup je v osnovi sladkor in ko ga dodate mešanici, je rezultat podoben sluzi- tako molekularno kot vizualno.

Vir: @ BASF