



おうちで実験してみよう

たんさん

炭酸フルーツ

暑い夏にぴったり、シュワシュワの炭酸フルーツを作ってみましょう！
必要なものは、びん・炭酸水・好きなフルーツ、たったこれだけです。

用意するもの

- ・ふたがついているびん
 - ・炭酸水…^{てきりょう}適量
 - ・好きなフルーツ
- (ぶどうやキウイ、いちご、みかんなどがおすすめです。)

どうやってつくるの？

- ①フルーツを洗って、びんの中に入れます。炭酸水に全部つかないように、上までつめすぎないようにします。
- ②びんに炭酸水をそそぎ、すきまができないようにきっちりふたをしめます。
- ③冷ぞう庫に入れて、^{ひとばん}一晩冷やすとできあがり！
ふたを開けて食べてみましょう。なんとびっくり、フルーツがシュワシュワになっていますよ。



どうしてシュワシュワになるの？

炭酸水とは、水に^{にきんかたんそ}二酸化炭素がとけたもののことです。びんの中にフルーツと炭酸水を入れて冷やすと、炭酸水の中の二酸化炭素がフルーツの中の水分にとけこみます。これがシュワシュワの正体です。

炭酸水やフルーツの種類、冷やす時間の長さによって、二酸化炭素のとけこむ度合いは変わります。いろいろなフルーツで作って、食べてみましょう。

※フルーツを取り出す時に、びんのふたが開きにくいことがあります。
無理やり開けようとせず、大人の人に開けてもらいましょう。

みやまる あき(科学館学芸スタッフ)