



おうちで実験してみよう

あわあわビールゼリー？

見た目はまるで本物のビールのようなゼリーを作ってみませんか？
材料はとってもシンプルです。もちろんビールは使いませんよ！

用意するもの(ミニグラス4つ分)

- ・りんごジュース(透明なもの)…500ミリリットル
- ・ゼラチン…10グラム

どうやってつくるの？

- ① あらかじめりんごジュースを冷ぞう庫から出して、常温にしておきます。
- ② りんごジュースを100ミリリットル取り、ゼラチンを加えて、電子レンジで30秒から40秒ほど温めます。
- ③ ゼラチンがとけるまでよくかき混ぜ、残りのジュースとボウルの中で混ぜ合わせます。
- ④ ボウルを氷水につけ、泡立て器などを使って、ジュースを泡立てながらよくかき混ぜます。
- ⑤ 泡がつぶれないようにグラスにそそぎ、冷ぞう庫で2時間ほど冷やすとできあがり。



どうして泡がゼリーになるの？

ゼラチンの主な成分は、たんぱく質です。ゼラチンは一度温めてとかしてから冷やすと、周りの水分を取りこんで固まるという性質を持っています。なので、ジュースを泡立てた時にできた泡が消えずに、ゼラチンといっしょに固まって、ゼリーになるのです。

泡立てる時間を変えて泡の量を工夫することで、本物のビールのような見た目になりますよ。ぜひ試してみてください。

みやまる あき(科学館学芸スタッフ)