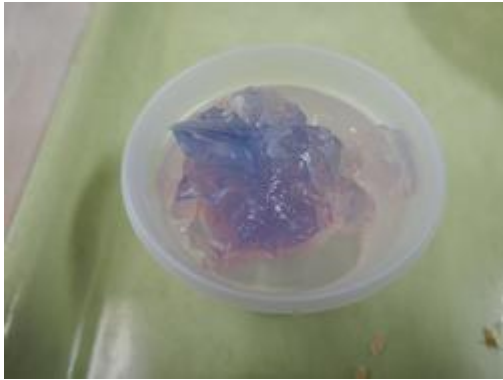


不思議な紫陽花ゼリー



透明なゼリーの上に青いゼリーが、紫陽花のように…

これをスプーンで混ぜると、あら不思議！



ピンクの紫陽花に変～ん身！

↓

↓

紫キャベツを煮だしての色素を取り出して「青」紫陽花を作成。

透明のゼリーはレモンゼリー。

スプーンで上下のゼリーを混ぜると…

レモンゼリーの酸と反応して赤っぽい色になって、見事「ピンク」紫陽花に！

紫キャベツに含まれる「アントシアニン」という物質による変化です。

詳しくは、6年生の理科「水溶液の性質」で勉強します。

もちろん、体に害はありません。ちなみに紫キャベツはスープにも入っていて、おいしくいただきました！