

青菜をゆでる調理を科学的に考える ～10円玉を使って～

次の問いに答えましょう。

1. よごれた10円玉を酢やクエン酸を溶かした水に入れておくと、どうなりますか？

()

2. よごれた10円玉をカタバミの葉や茎でこすると、どうなりますか？

()

3. 10円玉がきれいになったのは、なぜですか？

()

4. 皆さんのお家では、どのようにほうれん草をゆでますか？

()

5. ほうれん草などあくの強い青菜をゆでるときのポイント

ヒント：ほうれん草の中にもカタバミの成分の一つと同じ

() 酸をはじめとするあくの成分が入っています。

• 水から？熱湯から？ ()

• ゆで水の量 () 青菜の重さの () 倍

• ゆでているとき、なべのふたはしますか？

()

• ゆでた後はどうしますか？

()

• その他、注意点や気がついたこと

()