

## 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

( )