

HALLOWEEN KANANMUNA

Työ soveltuu yläkoulun ja lukion kemiaan käsiteltäessä indikaattoreita, pH-käsitettä ja valkuaisaineiden denaturoitumista. Aihetta voidaan käsitellä myös Halloween-teeman yhteydessä esimerkiksi keittiökemian kurssilla.

Välineet:

Paistinpannu
Pieni kulho
Haarukka tai vispilä
Paistinlasta

Aineet:

Kaksi kananmunaa
Punakaalimehua
Suolaa ja pippuria maun mukaan

Työvaiheet:

1. Erotetaan valkuaiset keltuaisista. Yritetään olla rikkomatta keltuaista
2. Sekoitetaan valkuaisien joukkoon hieman punakaalimehua.
3. Mitä havaitaan? Miksi näin tapahtuu?
4. Lisätään valkuaiset paistinpannulle ja paistetaan kypsiksi.
5. Siirretään kypsä valkuaismassa varovasti lautaselle
6. Asetetaan keltuaiset varovasti pannulle ja paistetaan kypsiksi
7. Siirretään keltuaiset kypsän valkuaismassan päälle silmiksi
8. Maustetaan suolalla ja pippurilla.

Punakaalimehun valmistus:

1. Pilkotaan punakaalia ja aseta se kuumennusta kestäväseen astiaan.
2. Lisätään kuumaa vettä päälle niin että punakaalit peittyvät.
3. Annetaan hautua 10-15 min. Tai keitetään punakaalia hiljalleen 5 min.
4. Annetaan liuoksen jäähtyä ja otetaan mehu talteen.