

いえ
家でもチャレンジ！！「わくわくワーク」

いろが
「色変わりホットケーキ」

ざいりょう
材料



①ホットケーキの生地

(小麦粉で生地を作る場合は、重曹をいれてつくる)

②ブルーベリーのジャム 大さじ2

③レモン汁 大さじ1



つく かた
作り方

①ホットケーキの生地を3等分して容器にわける。
※3色のホットケーキをつくるために分けておく



②取り分けた2つの生地にブルーベリージャムを大さじ1
ずついれて、よくまぜる。



③下の写真のように②のブルーベリージャムをいれた容器の
1つに、レモン汁大さじ1をいれてよくまぜる。
3色の生地をつくったら、フライパンに油をひき、焼く。



④ 焼き色がついたらひっくり返して、両面をやいたら、お皿にうつす。

3色の色変わりホットケーキのできあがり。

★黄色はふつうのホットケーキの生地。

★緑色は、ホットケーキの生地にブルーベリージャムをまぜて焼いたもの。

★ピンク色は、ホットケーキの生地にブルーベリーのジャムとレモン汁をまぜて焼いたもの。



お好みで、シロップやはちみつやバターをかけて食べよう！

おいしくて、ふしぎなおやつのできあがり！！

なぜホットケーキの色が変わるの？！

ブルーベリーや紫色の野菜（ムラサキキャベツやベニイモなど）などには、アントシアニンという色素が含まれていることが多いのです。

この色素は、下の写真のように、レモンのような酸性の液体とまざると、ピンク色に変色し、重曹のようなアルカリ性のものとまざると緑色に変色します。

ホットケーキの生地には、生地をふっくらさせるために少量の重曹がふくまれているので、ホットケーキを焼くと、その重曹が化学変化をして、強いアルカリ性の物質に変化するので、ホットケーキが緑色に変わります。

また、レモン汁をいれたホットケーキは、酸性になっているので、ピンク色のホットケーキになるのです。

ベニイモの粉をホットケーキの生地に混ぜても同じように色変わりホットケーキができるか、機会があればチャレンジしてみてください。

