

いえ 家でもチャレンジ!! 「わくわくワーク」 「ぷよぷよたまご」



ざいりょう どうぐ 材料と道具

- ① なまたまご
- ② 酢(たまごがかくれるくらい)
- ③ たまごがすっぽり入るガラスのコップ
- ④ コップにかぶせるラップフィルム

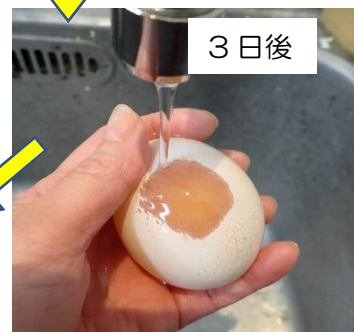


つく かた 作り方

- ① たまごをよくあらひ、
ガラスのコップに酢を
たっぷりそそぎ、そこに
しずかにたまごを入れる。
(中でたまごが浮いて
動くくらい。)
- ② 色をつけたいときは、食紅を酢に入れて着色する。
- ③ 酢につけて、ラップフィルムをかぶせ、3日間
そのままおいておく。
(ときどきたまごを酢の中でひっくり返す)
- ④ 3日後、流水の中で、たまごの
内側の膜をこすりながら取る。
ぷよぷよのたまごの表面が
でてくる。



酢を赤色の食紅で
着色すると赤色のぷ
よぷよたまごができる



- ⑤ 水にしばらく浸けると、「ぷよぷよたまご」は
酢につける前のたまごに比べると、ぷくらむ。



(左から酢につけていないたまご、ぷよぷよたまご、赤色ぷよぷよたまご)

どうして水につけると大きな「ぷよぷよたまご」になるの？

たまごには、かたいからの内側に「卵殻膜(らんかくまく)」とよばれるうすい膜があります。酢の酸で外側のかたいからがとがされて、内側の卵殻膜だけが残り、ぷよぷよしたやわらかいたまごに変身するのです。この卵殻膜には目に見えない小さな穴がいっぱいあいています。穴はとっても小さいので、たまごの成分のタンパク質は通りぬけできませんが、水は通りぬけることができます。このたまごをしばらく水につけておくと、膜の内側と外側の液体の濃度を等しくしようという「浸透(しんとう)のはたらきで、卵殻膜の内側に水が入り、膜がのびる限度まで水が入りこんで、どんどん大きくぷよぷよなたまごになるのです。

