



SPOSÓB WYKONANIA

1. Poproś osobę dorosłą aby zagotowała w garnku szklanę mleka. Pozostaw mleko do chłodzenia (ok. 20 min.).
2. Dodaj do mleka jedna saszetkę barwnika do jajek w wybranym przez Ciebie kolorze i wymieszaj.
3. Następnie dodaj 4 łyżki octu i delikatnie zamieszaj 3 razy łyżką.
4. Przygotuj sitko wyłożone kawałkiem materiału.
5. Przelej mleko przez przygotowane sitko.
6. Otrzymaną masę, która pozostała na sitku zdejmij razem z kawałkiem materiału i delikatnie wyciśnij.
7. Umieść masę na płaskiej powierzchni (np. stole) i uformuj z niej płaski „placcek” o grubości ok. 0,5 cm.
8. Przy pomocy foremki do ciastek wytnij z masy wybrane kształty i pozostaw do wyschnięcia.

Uwaga: użyte w doświadczeniu barwniki mogą brudzić ręce.

CO POTRZEBUJESZ

- garnek
- łyżka
- sitko
- kawałek materiału (np. lniana ściereczka)
- foremki do ciastek
- mleko
- ocet
- barwnik do jajek



CO ZAOBSERWUJEMY

Po wyschnięciu powstają kolorowe twarde figurki, które można wykorzystać jako elementy ozdobne.

PROSTE WYJAŚNIENIE

Dodanie do mleka octu (który jest kwasem) powoduje wytrącenie się zawartego w mleku białka (kazeiny) w postaci niewielkich grudek. Podobny proces przebiega podczas naturalnego kwaśnienia mleka. Wytrącone białko po wysuszeniu ma dość twardą konsystencję.



Jaki czynnik jest potrzebny, aby mleko w naturalny sposób skwaśniało?