

べっこう飴

<べっこう飴作り>

用意するもの … グラニュー糖（コーヒースュガー1本）
アルミ箔（横10cm × 縦5cm）
ガスコンロ（ご家庭のガスコンロを使います。）
菜箸
割り箸

実験方法 … ① まず手を洗います。（まずこれをやらないとダメです。）
② アルミ箔を人差し指に巻きつけ、筒状にします。
③ 筒にしたアルミ箔の底を閉じます。
④ もう一方の端を菜箸で掴めるように輪口上に曲げます。
⑤ 作ったアルミの筒にグラニュー糖を筒8分目まで入れます。
⑥ ハシで筒の上を掴んでガスコンロでアルミ箔を熱します。
⑦ グラニュー糖が溶けて、こがね色になったら、熱するのをやめます。
⑧ ゆっくり冷やします。できあがり。

べっこう飴は美味しいですね～。いつになってもこの味はやめられないです。べっこう飴は美味しいです。是非、好きになってください。

グラニュー糖は、炭素、水素、酸素から出来ています。グラニュー糖は、 $C_{12}H_{22}O_{11}$ という物質です。これが、ガスコンロなどで熱すると、化学反応をおこして、粘性の高い別の物質になります。粉末のグラニュー糖は、それぞれが結びついて、大きな飴になるわけです。