

aginen maito

Maito on suurimmaksi osaksi vettä, rasvaa ja proteiineja. Tutkimme nyt, kuinka elintarvikevärit käyttäytyvät maidossa, kun liemeen lisätään astianpesuainetta!

Tarvikkeet:

- Rasvatonta maitoa
- Nestemäisiä elintarvikevärejä
- Pumpulipuikko
- Astianpesuainetta
- Kulho
- Desimitta

Työohje:

- Mittaa 1,5 dl maitoa kulhoon.
- Tiputa neljään kohtaan kulhoa pari pisaraa elintarvikevärejä. Käytä joka kohtaan eri väriä. Kuvittele, että kulho on kellotaulu ja tipauta pisarat 3, 6, 9, ja 12 kohdille.
- Kasta pumpulipuikko astianpesuaineeseen
- Kosketa seuraavaksi pumpulipuikolla kulhon keskikohtaa. Mitä tapahtuu?
- Voit koskettaa pumpulipuikolla eri kohtiin lautasta. Kosketa puikolla vain valkoisiin kohtiin ja koeta olla sekoittamatta maitoa.

Kokeile miten tulokset eroavat, jos käytät kevyt tai täysmaitoa!

