Uniwersytet Dzieci

Co kryją w sobie misie żelkowe?



Uniwersytet Dzieci

Będziecie potrzebować:

- Miskę i silikonowe foremki np. do lodu, czekoladek, babeczek, paczkę sklepowych żelek,

- 3 łyżeczki żelatyny, 150ml soku owocowego, pomarańcza (może być też cytryna, limonka czy arbuz), około 1 łyżeczki cukru,
  LUB
- 100ml wody, 3 łyżki syropu truskawkowego (lub innego owocowego), 1 płaska łyżeczka agaru, cukier do słodzenia około ½ łyżeczki,

- Kartę pracy do pobrania **tutaj**.

Uniwersytet Dzieci

Wstęp do scenariusza

PYTANIE: Odpowiedz na pytanie **jakie są Twoje ulubione słodycze?**

Które ze słodyczy lubisz najbardziej? Może są to czekoladki, cukierki lub żelki? Zastanów się.

Zapytaj dwie osoby z rodziny lub koleżanek/kolegów, **jakie są ich ulubione słodycze?** Zapisz to na kartce. Dopytaj, co jest tak dobrego w tych słodyczach.

Uniwersytet Dzieci

Jak wygląda produkcja żelek?

OBEJRZYJ FILM: Obejrzyjcie wspólnie film **Jak wygląda produkcja żelek?** w którym technolog żywności opowie o fabrycznej produkcji żelek. Następnie odpowiedz na pytania poniżej.

FILM: do pobrania **tutaj**.

PYTANIA:

- Jak powstaje kształt żelek?
- Jakiego kształtu mogą być żelki?
- Dlaczego żelki są spryskiwane przed umieszczeniem ich w torebkach?

Uniwersytet Dzieci

Wiedza dla rodzica

- **Substancje żelujące** stosowane w produkcji wyrobów spożywczych warunkują powstanie pożądanej struktury żywności, czyli jej twardość, spójność, lepkość, sprężystość czy gumowatość. Dodatkowo nadają specyficzne walory smakowe (zapach, smak) czy dietetyczne jedzenia. W technologii produkcji do tradycyjnie wykorzystywanych substancji żelujących należą m.in.: żelatyna, pektyna oraz agar.

- **Żelatyna** to białko zwierzęce, otrzymywane z produktów ubocznych uboju zwierząt rzeźnych, czyli zwierząt gospodarskich do tego przeznaczonych. Surowcem do tworzenia żelatyny są ryby, skóry i kości. Specyficzną właściwością żelatyny jest tworzenie żelu w schłodzonym roztworze wodnym.

- **Agar** powstaje natomiast z krasnorostów (glony), wydobywanych głównie nad wybrzeżami Japonii.

Uniwersytet Dzieci

Żelkowe smaki, kształty i kolory

PYTANIA: Odpowiedz na pytania:

- **Co to są żelki?**
- **Jakie mają kształty?**
- **Jakie smaki żelek jadłeś/łaś?**
- **Jakie są składniki żelek?**

Omówcie razem skład żelek. Pomówcie o żelatynie i agarze, o różnicy między nimi. Porozmawiajcie o tym, co jeszcze jest w żelkach. Możecie odpowiedzieć na pytanie:

Skąd bierze się czerwony kolor żelek, a skąd pomarańczowy?

Uniwersytet Dzieci

Moja produkcja żelek

DOŚWIADCZENIE: Twoim zadaniem jest przygotowanie żelek z dostępnych składników na podstawie przedstawionej receptury. Możesz wybrać, czy wolisz żelki z wykorzystaniem agaru czy żelatyny.

Masz do dyspozycji dwie instrukcje: podstawową, czyli żelki z agarem oraz dodatkową - żelki z żelatyną, do których produkcji potrzebna jest kuchenka i lodówka.

Instrukcja do pobrania **tutaj**.

Uniwersytet Dzieci

Podsumowanie

PORÓWNANIE: Porównaj żelki zakupione w sklepie i te zrobione przez Ciebie. Swoje spostrzeżenia dotyczące składu, smaku, barwy, zapachu i elastyczności żelek domowych zakupionych w sklepie zapisz na karcie pracy. **Które są lepsze?**

PYTANIA:

- **Czy żelki domowe różnią się od zakupionych w sklepie?**
- **Czym się różnią?**
- **Które smakują lepiej?**
- **Które żelki są zdrowsze?**

Działaj z Fundacją Uniwersytet Dzieci!



facebook.com/UniwersytetDzieci

@fundacjauniwersytetdzieci

@unwrdzieci