

べっこう飴をつくろう

誰もが食べたことのあるあの味…べっこう飴を、簡単につくってみませんか？ここでは、つくり方はもちろん、おいしく作るためのポイント、机の上で固まってしまったときの対処法を紹介します。ぜひ、お試しあれ！！

■用意するもの

アルコールランプ、マッチ、灰皿、三脚、金網、アルミ皿、砂糖、ビーカー、クッキングペーパー、つまようじ



図1 用意するもの

■つくり方

- ① 実験器具を図1のようにセッティングし、アルミ皿に砂糖を入れます。
- ② ビーカーでアルミ皿に水を入れ、アルコールランプで熱します。
- ③ 砂糖水が黄色くなってきたら、アルコールランプの火を消し、砂糖水をクッキングペーパーの上に流します。
- ④ あとは、固まるまで待ちましょう。砂糖水につまようじをさしておけば、食べるときに便利です。



図2 つくっている様子

■注意

砂糖水が机の上で固まってしまった場合、無理に剥がしたり、削ろうとしたりせずに、濡れたぞうきんなどをかぶせておきましょう。べっこう飴が溶けたら、きれいにふきとってください。

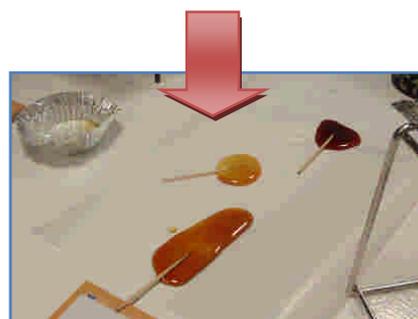


図3 完成したべっこう飴