

## 『カルメラ焼き』を作ってみよう

株式会社トクヤマ

## 1. どんな実験？

『重そう』の化学反応を利用して、むかしの縁日でおなじみだった『カルメラ焼き』を作ります。

## 2. 実験のやり方

『重そう』と『卵白』、『砂糖』で『重そう卵』を作ります。次に『砂糖水』を熱し、泡に粘りが出るまで温度を上げます。その後『重そう卵』を入れ、よくまぜます。『ぼそぼそな感じ』になったらまぜるのをやめると、ぷっくりとふくらみます。

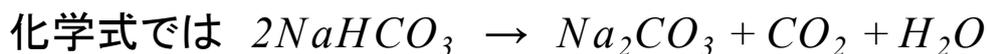
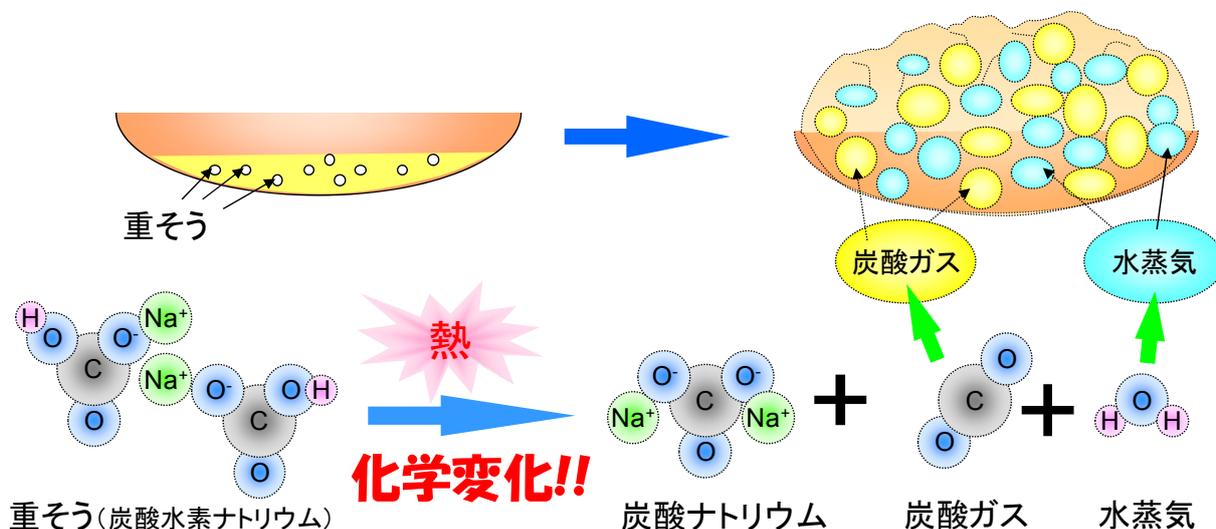
## 3. 実験の注意

器具や砂糖水が熱く、手につくと『やけど』をします。かならず手袋と保護メガネをすること。

『卵アレルギー』のある方は『重そう』だけで行ってください。

## 4. なぜそうなるの？

『重そう(炭酸水素ナトリウム)』が熱で化学変化を起こし、『炭酸ガス』と『水蒸気』ができます。これらの『ガス』が『カルメラ焼き』をぷっくりとふくらませます。



『重そう』は『炭酸ガス』を出したり、水に溶かすと弱い『アルカリ性』になります。これらの性質を利用して『ふくらし粉』や『入浴剤』、『胃薬』、『洗剤』などに使われています。