

HANDLEDNING

PRODUCENT/TUOTTAJA: BEPPE SINGER
PROJEKTLEDARE/ PROJEKTIPÄÄLLIKKÖ: KATARINA BERGGREN
BESTÄLLNINGNUMMER: 105005/TV2

LABBA - FINSKA AMYLAASIKEKKERIT

Tehtäväkuvaus

Tiedetoimittaja Agneta ei onnistu vatkaamaan vaniljakastiketta, jota Tommie on salaa maistanut. Beppe näyttää yksinkertaisella kokeella, että tavallinen sylki voi vaikeuttaa vaniljakastikkeen sakeutumista.

Aineet: Biologia, kemia

Yhteys lukusunnitelmaan

- Tehdä järjestelmällisiä biologian tutkimuksia.
- Ruoan koostumus ja ravintoaineiden merkitys terveydelle.
- Historiallisia ja nykyaikaisia keinoja pidentää ruoan säilyvyyttä.

Tarvitset

- 3 lasia
- Vaniljakastiketta (valmista paketissa olevan ohjeen mukaan)
- Pienen kupin sylkeä varten
- 2 lusikkaa

Tee näin

Kaada yhtä paljon vaniljakastiketta kaikkiin kolmeen lasiin. Älä tee mitään ensimmäiselle lasilliselle. Sekoita toisen lasin sisältöä pari kertaa lusikalla jota olet pitänyt hetken suussasi. Sekoita kolmanteen sylkeä, jota olet sylkenyt pieneen kuppiin (pieni määrä riittää). Sekoita lusikalla. Anna lasien seistä jääkaapissa yön yli. Tarkastele miten ne eroavat toisistaan.



Tämä tapahtui

Suussa ruoka pilkkoutuu eri tavoilla. Ensiksi murskaamme sen hampailla kuin myllyssä. MUTTA suussa on toinenkin jännittävä seikka. Nimittäin entsyymi, joka pilkkoo suuria aineita pieniksi. Se ui syljessä ja sen nimi on Amylaasi. Amylaasi on superhyvä pilkkomaan jotain, jota laitamme suuhumme melko usein- nimittäin tärkkelystä! Vaniljakastike sisältää paljon tärkkelystä. Kun kastikkeeseen sekoitetaan sylkeä, amylaasi pilkkoo tärkkelyksen ja kastike menettää paksun koostumuksensa ja siitä tulee juoksevaa ja vetistä. Ei siis pidä nuolla lusikkaa, kun tekee vaniljakastiketta.

Päivän upea sana Amylaasi

Jatkoehdotus

Pureskele suolakeksiä vähintään yksi minuutti. Mitä tapahtuu keksin maulle? Miksi?

VINKKI! Katso mielellään LABBA- sarjan ohjelma samalla otsikolla nettisivulla www.ur.se saadaksesi lisää inspiraatiota.