

Sukkerfri Bubbles

Vi skal se på kemien i bubbles til bubbletea.

De kan laves på to måder. Enten vha. gelatine (husblas), eller Cassavamel (Topiokamel). For begge måder gælder det at de kan lave en gennemsigtig gummiagtig gele ved opvarmning.



Bubbles med gelatine

Udstyr: 3 små skåle, elkedel, decilitermål, teske, sprøjte, gaffel eller si, køleskab

Ingredienser:

1 dl. Olie
1 blad husblas
3 tsk. Sukker
1/3 dL vand eller citronsaft
Selvvalgt sødestof, til at erstatte sukkeret
evt. frugtfarve

Opskrift:

- Kom olien på køl
- Kom husblas i blød i et bægerglas fyldt med koldt vand
- Varm vandet/citronsaften op, og opløs sukkeret deri.
- Vrid vandet fra husblas og rør det i det varme sukkervand
- Tag olien ud fra køl og hæld 1 dl i et bægerglas
- Sug sukker-gelatineblandingen op i en sprøjte og sprøjt dem i olien i dråber
- Stil dem på køl til de skal bruges. Tages op af olien med en gaffel eller si.

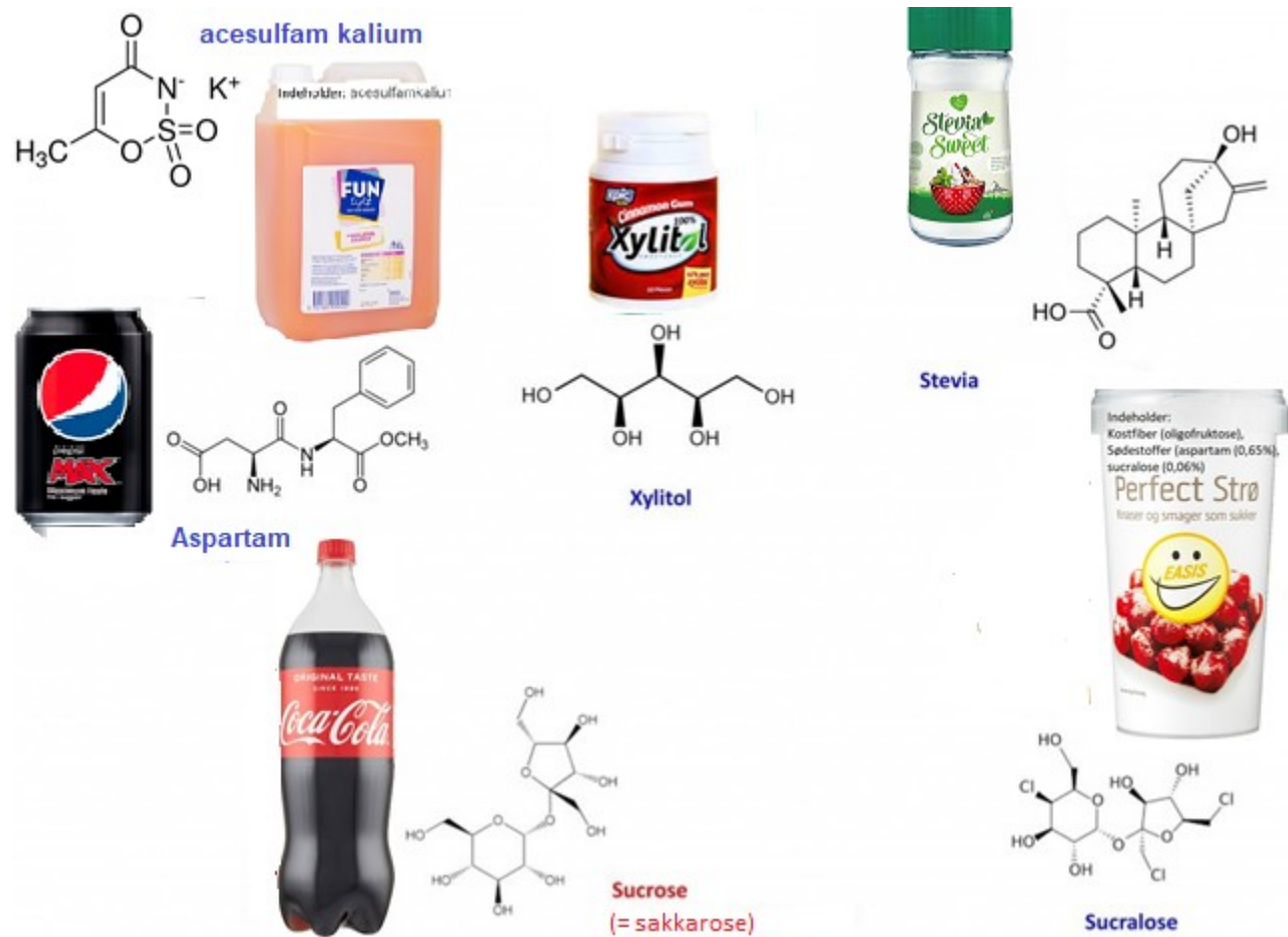


Kan vi lave dem uden sukker?

For bubbles lavet af cassava mel eller gelatine gælder det at der skal en del sukker i, og I skal prøve at finde ud af om sukkeret kan udskiftes med et sødemiddel. Det er måske ikke lige til, da sukker også har en evne til at binde vandet, så geleen kan blive mindre stabil ved udskiftning. Men først lad os se på hvad sødemidler/sødestoffer er.

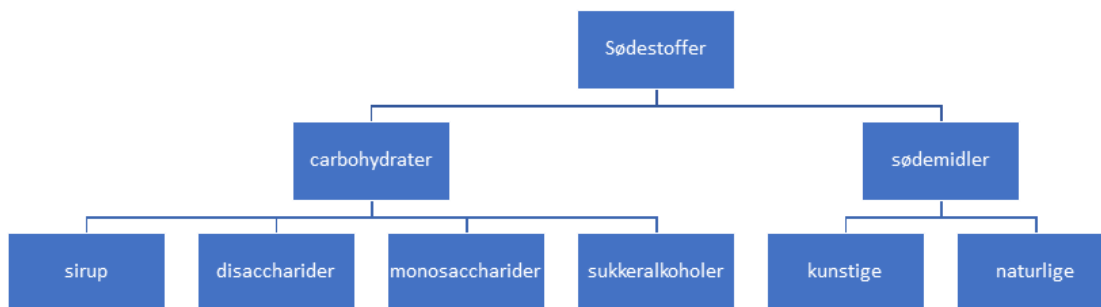
SØDE-STOFFER

Nedenfor er der en del af de sødestoffer I støder på. I kender sikkert både nogle naturlige og kunstige sødestoffer. Prøv at finde de kunstige fra de naturlige nedenfor:



Figur: Jo B. Pedersen

Nedenunder er et diagram, der viser hvordan man kemisk kan opdele sødestoffer. Placer sødestofferne fra figurene i de rigtige kasser (helst en af de nederste kasser):



Undersøg selv et sukkerfrit produkt derhjemme...

Sukkerfri Bubbles

Med udgangspunkt i opskriften på første side, skal du lave bubbles, hvor du udskifter noget (eller alt) sukkeret.

Skriv hvad du vil gøre:

Giv point fra 0-10, hvor 10 er den højeste score.

	Konsistens	smag
Bubbles med sukker		
Bubbles med.....		

Kunne du lave en sukkerfri bubble?

Hvad ville du gøre hvis du havde tid til at forbedre opskriften?