PER QUÈ ES DESFAN LES POSTRES DE GELATINA GUARNIDES AMB PINYA?

Haureu vist molts postres d'aquest tipus, i fins i tot n'haureu menjat algun cop.
Si llegiu bé les instruccions, us haureu adonat que sempre posa que ***"en cas que vulgueu guarnir el pastís amb pinya, feu-ho sempre amb pinya en almívar, mai pinya natural"***

Per què creieu que la pinya natural desfà la gelatina? Justifica la teva resposta

_____

_____

Per quin tipus de molècules creieu que està formada la "gelatina"?

_____

_____

Per què quan la pinya és "en almívar" no es desfà la gelatina?

_____

_____

Què creieu que passarà si posem un tros de pinya natural en contacte amb un pastís que no sigui de gelatina? Justifiqueu la vostra resposta

Feu l'experiment:

- Feu un pastís de gelatina, del color que vulgueu seguint les instruccions que hi ha a la capsa.
- Ompliu diversos recipients petits (com per fer flams) deixeu-los refredar
- Aboqueu els pastissos sobre unes plaques de petri
- Poseu sobre els pastissos un tros de pinya natural, un tros de pinya de llauna, un tros de poma.....

Què ha passat?

Ara només cal esperar i comprovar què passa:

A la vista dels resultats de l'experiment, comprova si totes les teves prediccions son coherents amb el resultat de l'experiment