

Opskrift på caseinagar

Med denne opskrift kan du selv fremstille caseinagar til dit enzymforsøg. Du må gerne få hjælp af dine forældre til at fremstille agaren.

Ingredienser

Skummetmælkspulver

Agar-agar

Fremgangsmåde

OBS: Caseinagaren har begrænset holdbarhed, så vent med at fremstille den, indtil du er klar til at lave forsøget.

1. Hæld 1 dL vand i et målebæger, tilsæt 1 tsk. agar-agar og rør rundt med en ske, til pulveret er helt opløst.
2. Hæld 1 dL vand i et målebæger, tilsæt 5 tsk. skummetmælkspulver og rør rundt med en ske, til pulveret er helt opløst.
3. Hæld vandet med agar-agar i en lille gryde, sæt låg på, og bring det i kog.
4. Skru ned for varmen, tilsæt vandet med skummetmælkspulver og lad det hele simre under låg i to minutter. Rør rundt.
5. Sluk for varmen og vent, til væsken holder op med at koge. Fordel væsken i to tomme, flade og gennemsigtige beholdere (fx de petriskåle, vi sendte tidligere) og sæt låg på. Væskelaget skal være ca. 1 cm tykt.
6. Sæt låg på, og lad væsken køle af ved stuetemperatur. Når den er afkølet, vil væsken være stivnet til en gelé.

Der kan samle sig kondensvand under låget på beholderen med caseinagar. Hæld vandet fra, inden du laver forsøget.



Sådan ser en frisk caseinagar ud
- hvid og uigennemsigtig.