

# でんき 電気パンをつくろう

## 1. どんな実験なの？

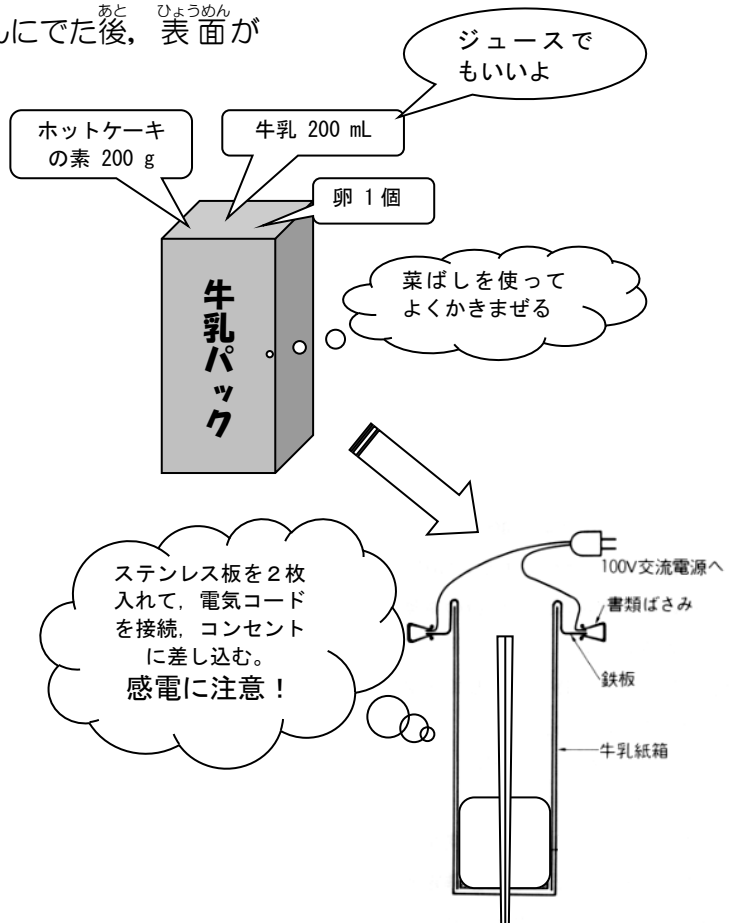
パンの原料に電気を通して、ふっくらしたパンをつくります。この原理は、今から50年も前に発明されて実際に使われていたパン焼き器と同じものです。2枚の金属板の間にパン生地を入れ、電気を流すと、パンがふくれてきます。パンができあがると、電気が流れなくなる頭の良いパン焼き器です。

## 2. 準備するものは？

- ・ホットケーキの素 200g
- ・玉子 1個
- ・牛乳 200mL
- ・菜ばし 1
- ・ジャム, バター, シロップなど
- ・電気コード 1本
- ・1リットル牛乳空箱 1個
- ・ステンレス電極板 (67×250mm) 2枚

## 3. 作り方は？

- ① 1リットル(L)の牛乳空箱に、ホットケーキの素200g, 玉子1個, 牛乳200mLを加えて、菜ばしで混ぜ合わせる。菜ばしは箱の真ん中に入れたままにする。
- ② ステンレス板2枚を図のように入れて、箱の内壁に密着させる。
- ③ 電気コードの先端をステンレス板にはさみつける。
- ④ 電気コードのプラグをコンセントにさしこむ。
- ⑤ ホットケーキがふくれて湯気が盛んにでた後、表面がすこし乾いたらできあがりである。
- ⑥ プラグをコンセントからぬいて、紙箱からホットケーキを取り出す。
- ⑦ ジャムなどをつけて、食べてみよう。



## 4. 気をつけよう！

感電するので、ステンレス板には手を触れないようにすること。湯気も熱いので、やけどに注意しましょう。