

## תעלומת המסטיק והשוקולד

1. לעסו מסטיק במשך דקה.

סמנו את הרגשתכם:



2. הוסיפו למסטיק 2 קוביות שוקולד ולעסו היטב את שניהם ביחד

סמנו את הרגשתכם:



**מרכיבי השוקולד**

30-70% חמאת קקאו (שומן)

סוכר

קקאו

**מרכיבי הרוק**

98% מים,

מלחים

אינזימים.

**מרכיבי המסטיק**

סוכר/תחליפי סוכר

חומרי טעם וריח

בסיס גומי (כגון פוליאתילן).

3. א. מסטיק מורכב מסוכר וחומרי טעם וריח (חומרים הידרופיליים) המתמוססים / לא מתמוססים ברוק. (סמנו את ההיגד הנכון)

ב. בסיס הגומי הינו פולימר הידרופובי המתמוסס / לא מתמוסס ברוק. (סמנו את ההיגד הנכון)

ג. הסבירו במושגים של מבנה וקישור את בחירתם בשאלה 1.

4. שוקולד מורכב מחמאת קקאו (חומר הידרופובי).

הסבירו במושגים של מבנה וקישור את בחירתכם בשאלה 2

צפו בסרטון



הטיף קורנפלקס בשוקולד

מרכיבים

100 גרם שוקולד מריר

1 כף שמן

2- כוסות קורנפלקס

מנג'טים

תבנית אלומיניום חד פעמית בינונית יבשה לחלוטין.

כירה חשמלית

אופן ההכנה

1. שברו את השוקולד לקוביות ושימו יחד עם השמן בתבנית.
2. התיכו את השוקולד והשמן על גבי הכירה החשמלית בעדינות תוך כדי ערבוב.
3. הסירו את התבנית מהכירה.
4. הוסיפו קורנפלקס וערבבו עד שהשוקולד יכסה את כל הקורנפלקס.
5. העבירו בעזרת 2 כפות למנג'טים.
6. קררו ובתיאבון.

שימו לב:

5. מדוע יש להקפיד על תבנית יבשה לחלוטין לפני הכנסת השוקולד

לתבנית?

6. ברצונכם לשפר את המתכון ולהוסיף לשוקולד טעמים שונים במקום השמן כמו:

חמאת בוטנים, מיץ תפוזים, חלב, חמאה, טחינה וכ"ו.

מה לדעתכם ניתן להוסיף למתכון במקום כף השמן? מהי הסיבה לכך?