



# Scienziato pazzo!

Prova a fare anche tu quest'esperimento  
da Kitchen lab di Andrew Schloss

## GELATINA FLUORESCENTE

Una confezione di gelatina in polvere alla frutta, un po' d'acqua tonica e una lampada di Wood sono tutto ciò che occorre per produrre questi dolcetti fluorescenti. In alternativa, puoi mischiare gelatina in polvere non aromatizzata con succo di frutta e zucchero o miele; in questo modo il risultato sarà più nutriente e potrai ottenere combinazioni di gusti personalizzate (mirtillo e cannella, mela e miele, albicocca e zenzero, ecc.), vestendo i panni dello chef oltre a quelli dello scienziato. Le lampade di Wood (chiamate anche lampade a ultravioletti o UV) si possono comprare dal ferramenta o su internet.



Con 90 g di gelatina in polvere si ottengono circa 300 g di prodotto

### OCCORRENTE:

1 confezione di gelatina in polvere aromatizzata al limone o al lime (oppure puoi usare gelatina in polvere non aromatizzata mischiata con zucchero e succo di frutta; vedi l'introduzione alla ricetta e il punto 1 della fase "Prepara la gelatina")

1 bottiglia di acqua tonica (con o senza zucchero è indifferente, ma non usare semplice acqua gassata perché non funziona)

Ciotole, cucchiari e altri utensili che usi di solito per preparare dolci a base di gelatina

1 lampada di Wood

Formine per biscotti (facoltativo)

### PROCEDIMENTO:

#### PREPARA LA GELATINA

1. Segui le istruzioni sulla confezione della gelatina in polvere, usando però l'acqua tonica al posto di quella normale (se usi gelatina non aromatizzata, aggiungi 3 cucchiari di zucchero e 1 cucchiaino di succo di limone o lime per ogni 7 g di gelatina).
2. Dopo aver amalgamato bene gli ingredienti, versa il composto liquido in una ciotola e mettilo in frigorifero per farlo raffreddare e solidificare.

#### FALLA RISPLENDERE!

1. Quando la gelatina si è raffreddata e solidificata, illuminala con la lampada di Wood e guardala risplendere.
2. Per un risultato ancora più d'effetto, taglia la gelatina con delle belle formine per biscotti in modo da ricavarne campanelle, stelline, insetti o qualunque altra forma ti piaccia. Servi i dolcetti al buio per lasciare a bocca aperta tutta la famiglia!



**COM'È POSSIBILE?** Prova ad assaggiare una gelatina fluorescente o bevi un sorso dell'acqua tonica avanzata e sentirai un sapore amarognolo. È il chinino, una sostanza organica contenuta nell'acqua tonica che ha un gusto amaro e risplende di una luce verde-azzurra se illuminata con una lampada a ultravioletti.

*Se non credi che sia proprio l'acqua tonica a rendere fluorescente la gelatina, preparala con acqua normale e guarda cosa succede quando la illumini con la lampada di Wood. Il sapore non sarà altrettanto strano, ma probabilmente dovrai tenere le luci accese in sala da pranzo.*