

## עם סוכר או בלי סוכר?

### כלים וחומרים

300 גרם מחית פרי

300 גרם סוכר

בלנדר

תבנית שקעים

כף ערבוב

מקפיא

### מהלך הניסוי

את הניסוי אפשר לעשות עם סוגים רבים של פירות, כמו מנגו, פסיפלורה, תפוח, אגס, תות ועוד.

1. הכינו רסק מהפרי הנבחר בעזרת הבלנדר.
2. בתבנית עם שקעים (תבנית מאפינס) שיפכו לשקע אחד כ-100 גרם מהמחית (כחצי כוס).
3. ערבבו 100 גרם סוכר עם 100 גרם מחית פרי ושיפכו מחצית מהכמות לשקע אחר.
4. ערבבו 50 גרם סוכר עם 100 גרם מחית פרי ושיפכו כ-100 גרם מהתערובת לשקע נוסף.
5. הכניסו את תבנית השקעים למקפיא עד שהתערובות יקפאו לגמרי.
6. הוציאו את התבנית מהמקפיא וטעמו את הסורבה עם כפית.