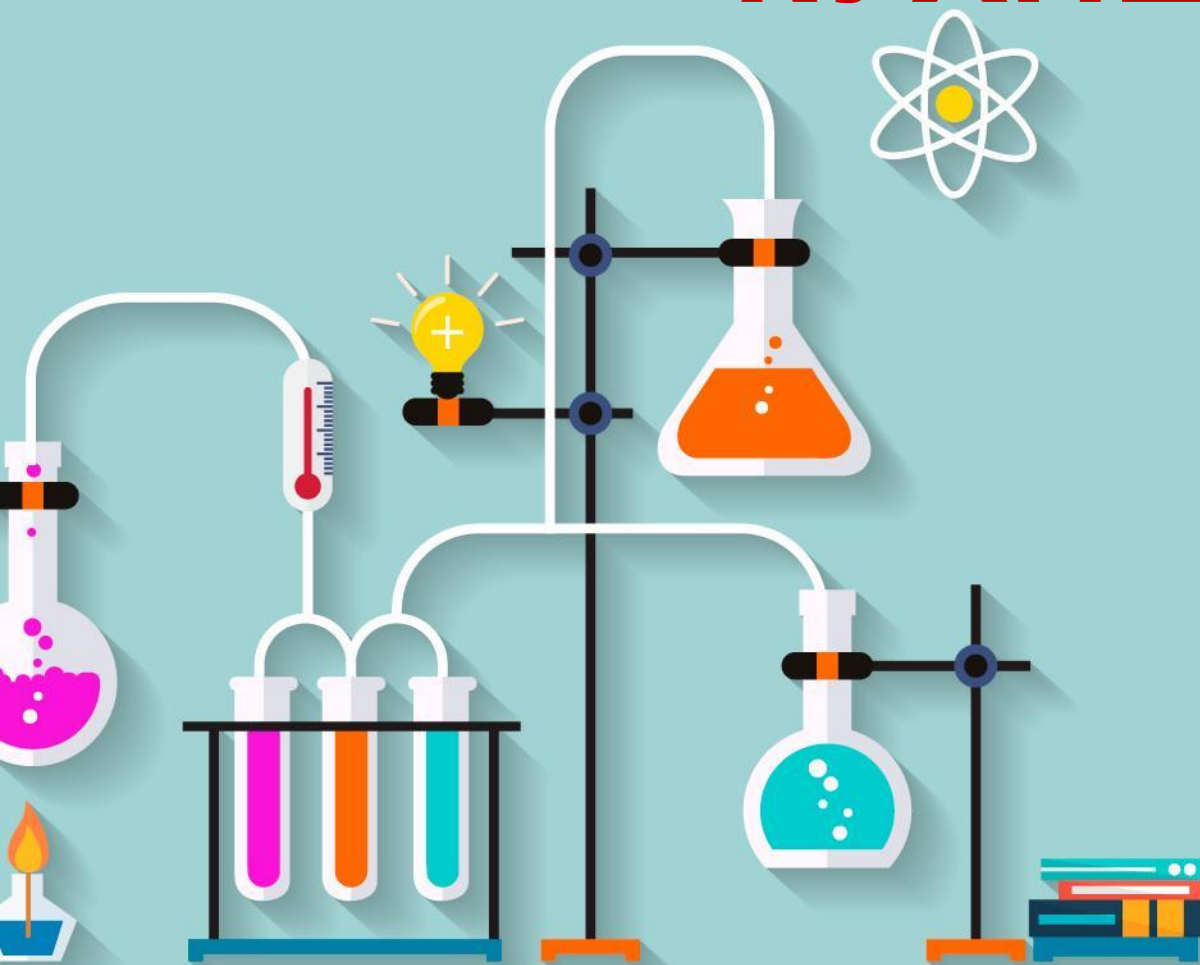
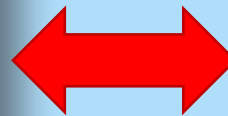
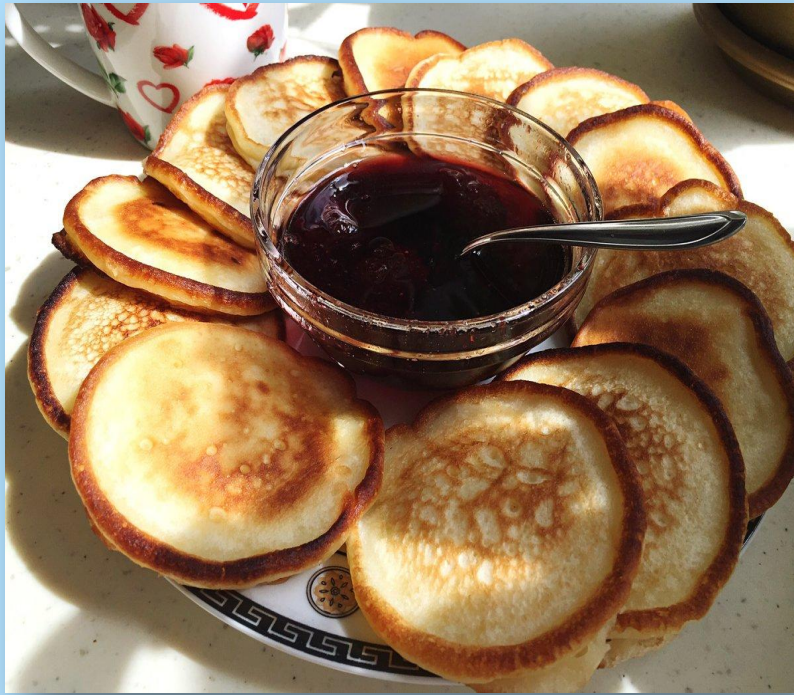


# ХИМИЯ НА КУХНЕ



**Выполнил:** Тропин Евгений  
ученик 4 класса  
МБОУ «Расцветская СОШ»  
**Руководитель:** Козина Н.В.  
учитель начальных классов

?????



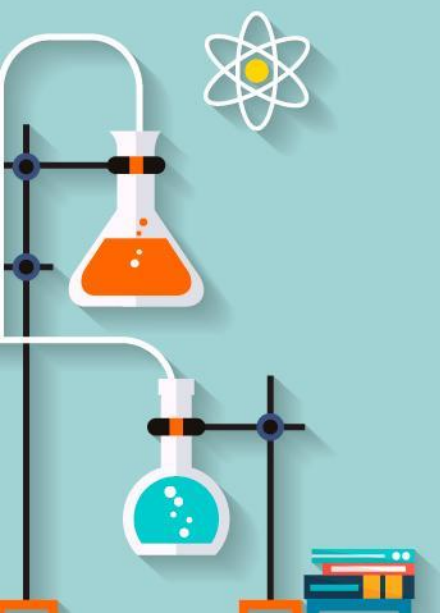
# Объект

продукты и вещества,  
которые мама использует  
при приготовлении пиццы



# Предме

т  
изучение явлений,  
происходящих с  
веществами и  
продуктами на кухне



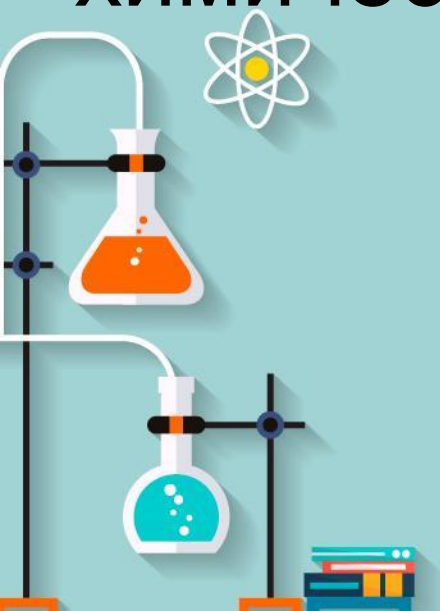
# Цел

ВЫЯСНИТЬ, **в** чем кухня похожа  
на химическую  
лабораторию



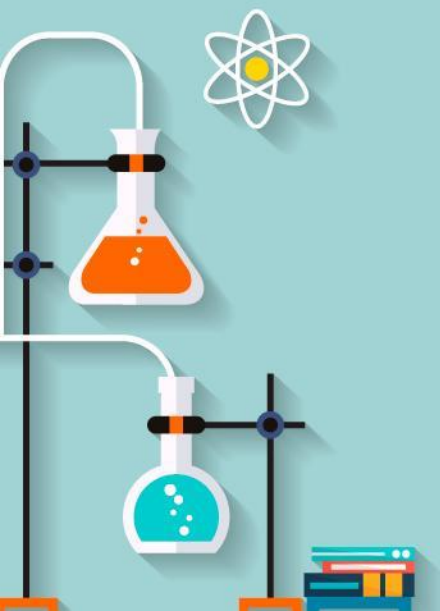
# Задачи

- ✓ Узнать что такое химия и химические вещества
- ✓ Провести химические опыты со съестными продуктами
- ✓ Доказать, что кухня — это целая химическая лаборатория



# Гипоте

за  
Кухня – химическая  
лаборатория



# У нас на кухне химические реактивы



Соль – хлорид натрия



Сахар - сахароза



Сода - карбонат натрия



Уксус – уксусная кислота



# У нас на кухне химические реактивы



Молоко - лактоза



Крахмал -  
полисахарид

ПОХИМИЧИ  
М?



1

# Опыт

## Дика



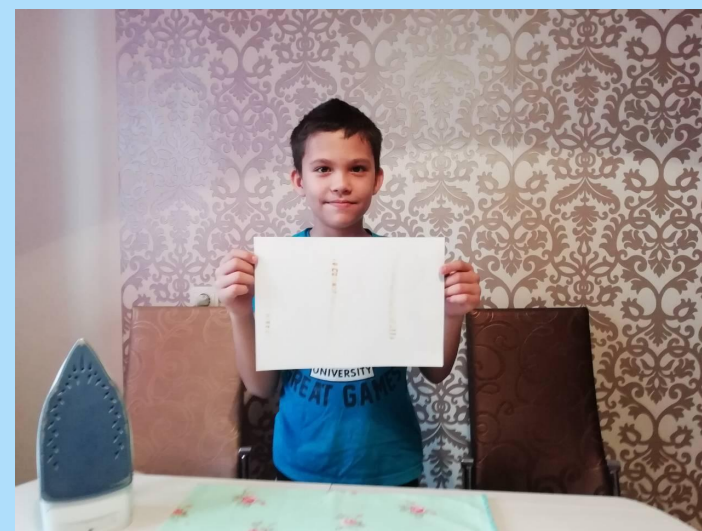
2

# Опыт с молоком и красками



3

# Опыт с молочным письмом и нагревом



4

# Опыт с подсолнечным маслом



5

# Опыт с моющим средством и шариком



6

# Опыт получения пластмассы из

## молока





# Вывод

изучив литературу, проделав опыты,  
мы убедились в том, что многие процессы,  
происходящие на нашей кухне – химические  
явления

