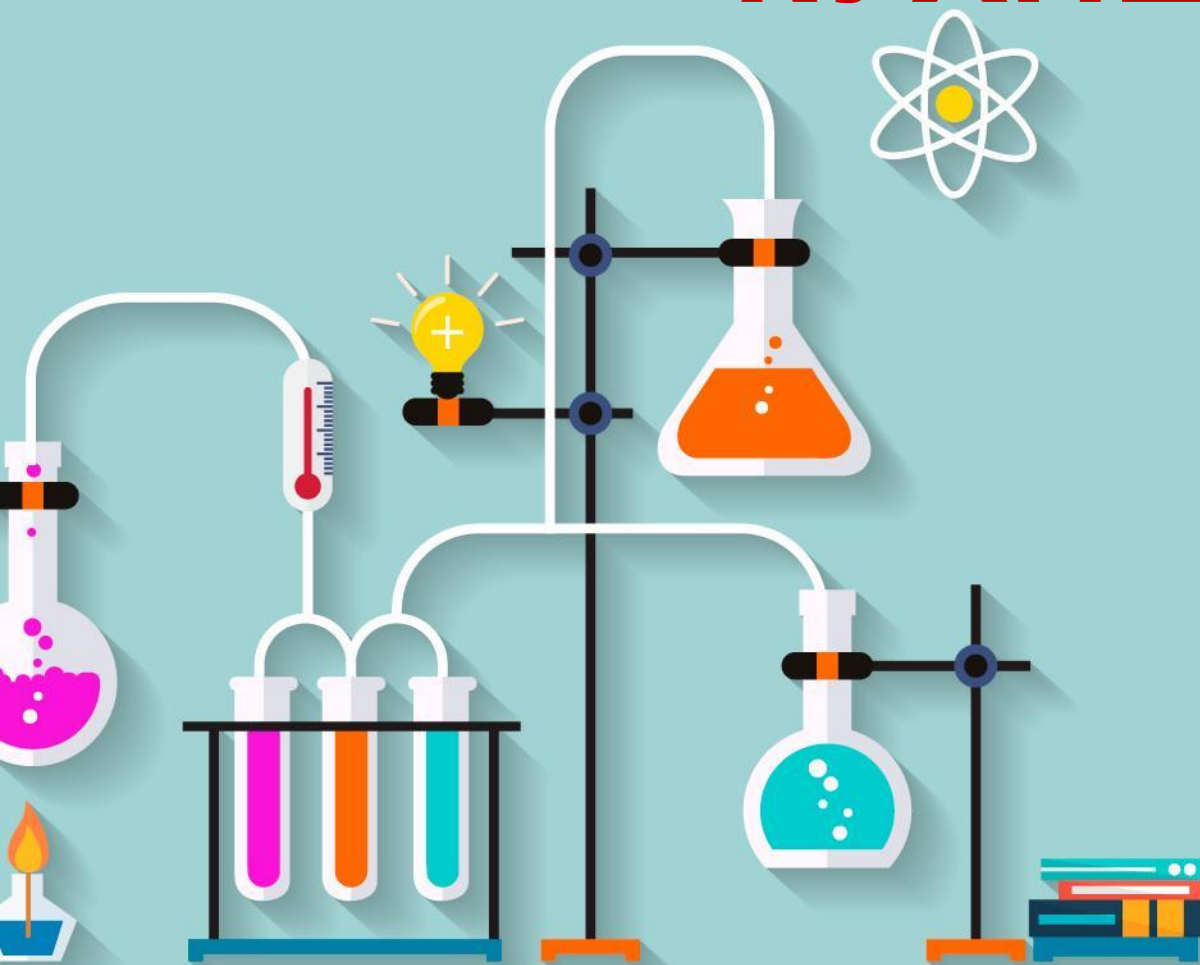
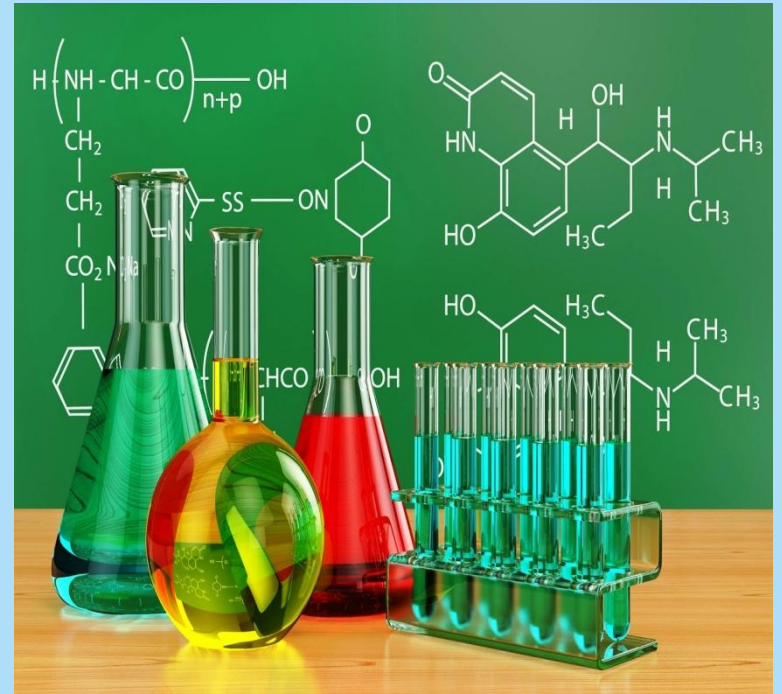
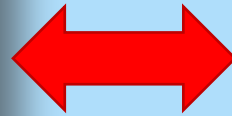


ХИМИЯ НА КУХНЕ



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

?????



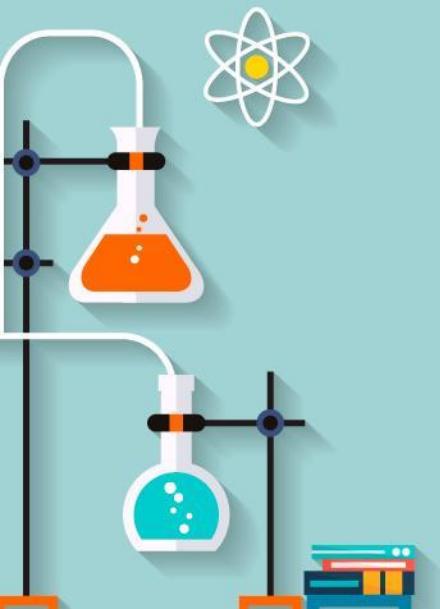
Объект

продукты и вещества,
которые мама использует
при приготовлении пиццы



Предме

т
изучение явлений,
происходящих с
веществами и
продуктами на кухне



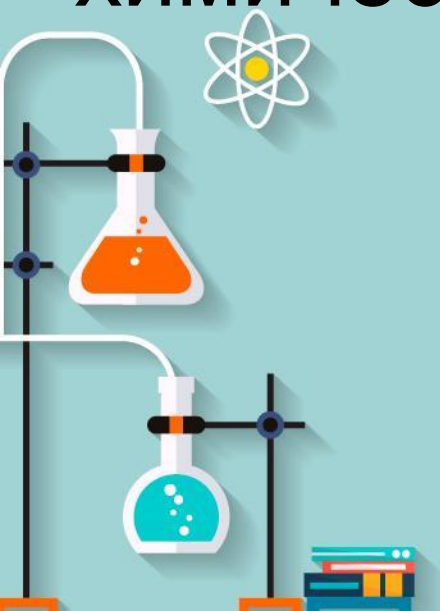
Цел

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



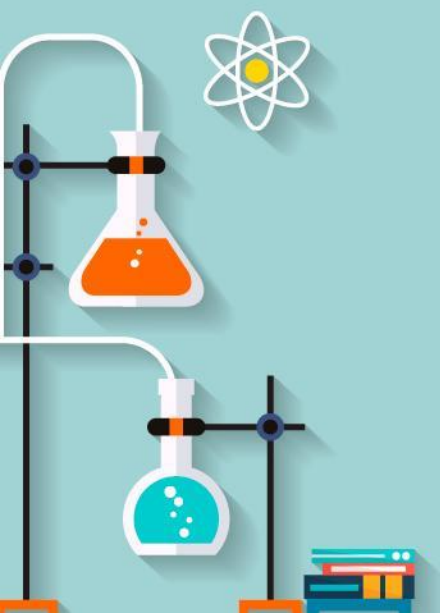
Задачи

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



Гипоте

Кухня **за** – 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



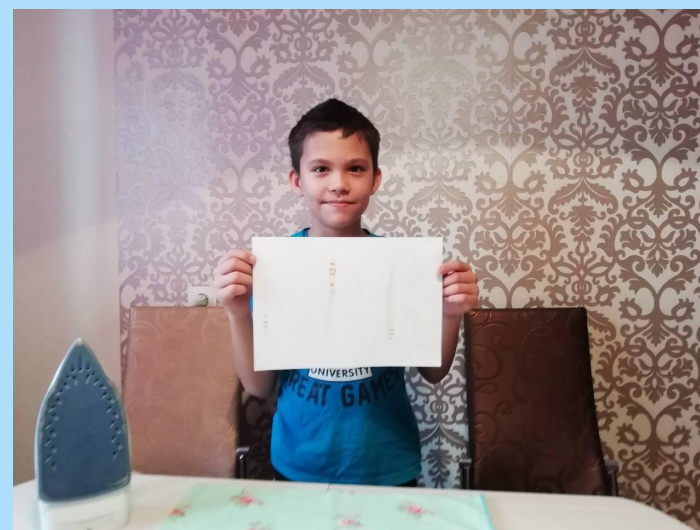
2

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

