ПРОЕКТ
«ХИМИЯ НА КУХНЕ»

Подготовил :ученик 9класса
Тычинкин Александр
Руководитель проекта: Устименко Т.А.-
учитель химии

Объектом моего исследования стали продукты и вещества, которые используют для приготовления пищи.

Предметом является изучение явлений, происходящих с веществами и продуктами на кухне.

Цель: выяснить, чем наша кухня похожа на химическую лабораторию.

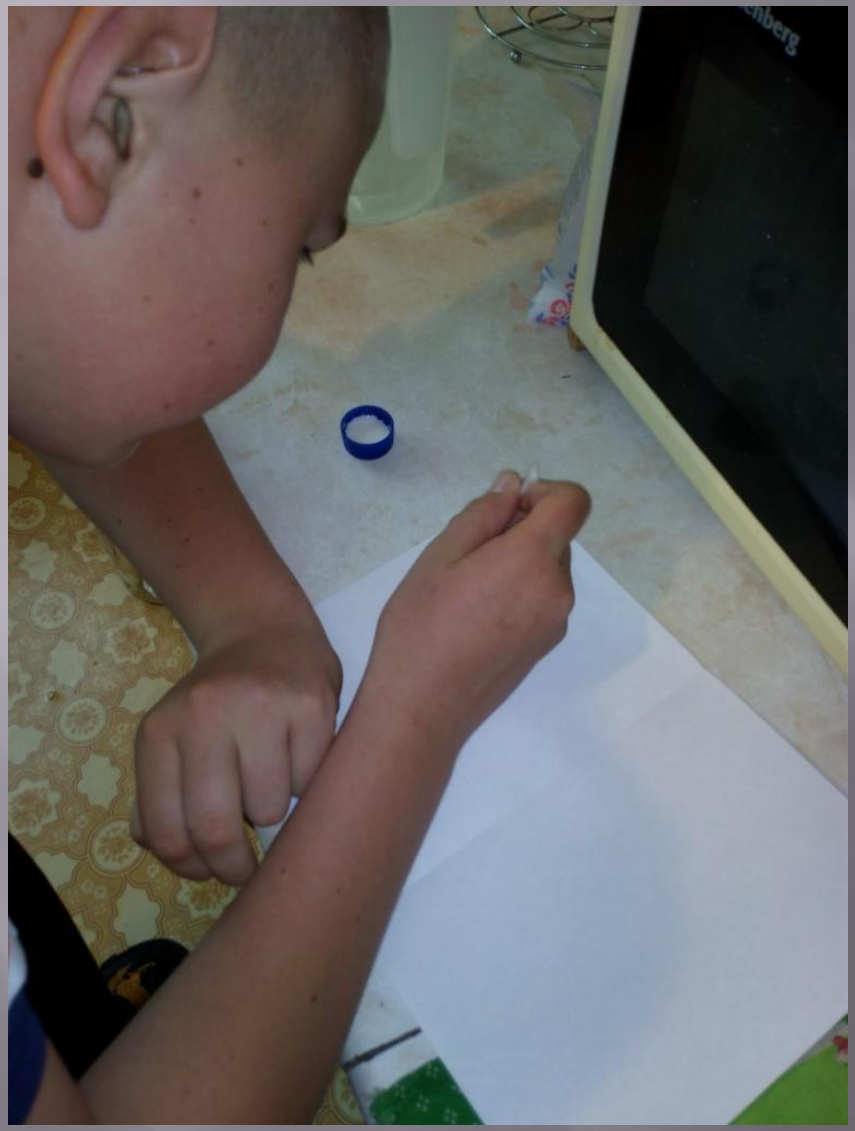
К достижению поставленной цели я решил идти через решение ***задач***

1. Провести химические опыты со съестными продуктами.
2. Доказать, что кухня-это целая химическая лаборатория.

ОПЫТ С МОЛОЧНЫМ ПИСЬМОМ И НАГРЕВОМ

Мои действия:

1. Налил молоко в емкость.
2. Взял лист бумаги и кисточку.
3. Намочил кисточку в молоке и начал писать на бумаге «молочными чернилами»
4. Получились невидимые надписи на бумаге.
5. Дал высохнуть молоку 10 минут.
6. Прогладил лист бумаги с молочными записями утюгом.
7. В результате проявилась фраза коричневого цвета.



Elenberg

КУХН

ОПЫТ С КРАХМАЛОМ «ТАЙНОЕ ПИСЬМО»

Мои действия:

1.Сварил клейстер, для чего в стакан насыпал 1 столовую ложку муки и залил кипятком, помешал. Крахмал в горячей воде имеет свойство становится клейким веществом. Получилась густая, клейкая жидкость.

2. На листе белой бумаги нарисовал этим клейстером рисунок при помощи ватной палочки, дал высохнуть.

3.Сделал раствор воды с чайной ложкой йода и намочил рисунок губкой, смоченной в этом раствора