

**Движение молекул.
Скорость движения молекул и
температура тела.**

Учимся решать задачи!



1. Если засохший хлеб поместить в целлофановый пакет, предварительно смоченный изнутри водой, то через время хлеб становится мягким. Почему?



2. Почему при солении капусты её не заливают раствором соли, а лишь посыпают ею?



3. С целью размягчения гороха его перед варкой заливают водой. Какое при этом используется явление?



4. Какое явление обуславливает увеличение объёма зерноотходов при их запаривании?



5. Рассохшиеся деревянные бочки, в которых намерены засаливать огурцы, предварительно опускают на некоторое время в воду, после чего щели бочки исчезают. Объясните почему?



6. Разогретая пища усваивается лучше. Почему?



7. Как вы объясните тот факт, что соль мелкого помола быстрее растворяется в воде, чем крупного?



8. Почему для более быстрого отстаивания сливок молоко помещают в прохладное место?



9. Какой способ ускорения засолки овощей и какой способ длительного сохранения их малосольными вы можете предложить?



Домашнее задание.

1. Проведите наблюдение диффузии в теплой и холодной воде.

2. Замочите в двух стаканах одинаковые порции каких-либо зерен (горох, пшеница), один из которых помещают в теплое место, а другой в – прохладное.

Спасибо за работу!



Интернет-ресурсы:

Рамка белая http://img-fotki.yandex.ru/get/6716/16969765.1a1/0_7e53d_a59aa61f_L.png

Бабочки http://img-fotki.yandex.ru/get/6422/16969765.a2/0_6abc7_e78ef371_L.png

Россыпь http://kira-scrap.ru/KATALOG/OFORMLENIE/1/0_8ba08_21619a76_L.png

Вы можете использовать
данное оформление
для создания своих презентаций,
но в своей презентации вы должны указать
источник шаблона:

Фокина Лидия Петровна
учитель начальных классов
МКОУ «СОШ ст. Евсино»
Искитимского района
Новосибирской области

Сайт <http://linda6035.ucoz.ru/>

**СПАСИБО АВТОРАМ ФОНОВ И
КАРТИНОК**