

یک تجربه

عنوان: ساخت پاپ کیک

هدف: آشنایی با حالت‌های مختلف مواد تأثیر گرما و سرما بر آنها

مواد لازم:

کیک (از هر نوعی که دوست داری)، چوب پاپ کیک، کاکائو، خمه‌ی فنادی یا خمه‌ی ساده

شرح:

اول کیک را خوب خرد کن. کیک خرد شده را با خمه مخلوط کن و ورز بده (خمه باید به اندازه‌ای اضافه شود که مانند خمیر خیس شود). توپک‌هایی به اندازه‌ی یک گردو درست کرده و روی کاغذ روغنی یا سینی چرب شده قرار بده. ۳ ساعت در یخچال بگذار تا سفت شود.



با کمک بزرگ‌ترها کاکائو را درون کاسه‌ای روی کتری آب جوش قرار بده تا آب شود و یک قاشق چای‌خوری روغن مایع به آن اضافه کن. یک چوب پاپ کیک را بردار و درون کاکائوی آب شده فرو کن و بلافاصله وارد توپک کیک کرده و بعد توپک را درون کاکائو فرو کن تا همه‌ی قسمت‌های توپک به کاکائو آغشته شود.

پاپ کیک‌ها آماده شده است می‌توان با پودر نارگیل، پودر پسته یا هر چیزی که دوست داری تزیین کن.

فعالیت عملکردی

مراحل ساخت بستنی یخی را از بزرگ‌ترها بپرس و یادداشت کن. سپس به سؤالات زیر پاسخ بده.

۱- در ساخت بستنی کدام حالت‌های ماده را مشاهده می‌کنی؟

۲- چه چیزهایی باعث می‌شود بستنی به حالت جامد تبدیل شود؟

۳- چگونه می‌توانی بستنی را دوباره به حالت مایع تبدیل نمایی؟

فعالیت کلاسی ۱



۱ در کنار هر تصویر یکی از حالت‌های آب (جامد، مایع، گاز) را بنویس.



۲ با توجه به نقشه‌ی مفهومی جاهای خالی را با نوشتن کلمه‌ی مناسب کامل کنید.

جامد

الف: موادی که شکل ثابت و معین دارند.

مایع

ب: موادی که شکل ظرف را به خود می‌گیرند و در ظرف باقی می‌مانند.

گاز

پ: موادی که شکل مشخصی ندارند در همه جا پخش می‌شوند.

۳ شکر جامد است یا مایع؟ چرا؟

جامد، چون دانه‌های آن شکل معین و مشخصی دارند.



۴ دو تغذیه‌ی سالم نام ببر که یکی جامد و دیگری مایع باشد.

کردو (جامد) - شیر (مایع)