

وسایل و مواد لازم:



۳ عدد تخم مرغ



ظرف



کره

این فعالیت را همراه بزرگ ترها انجام دهید.

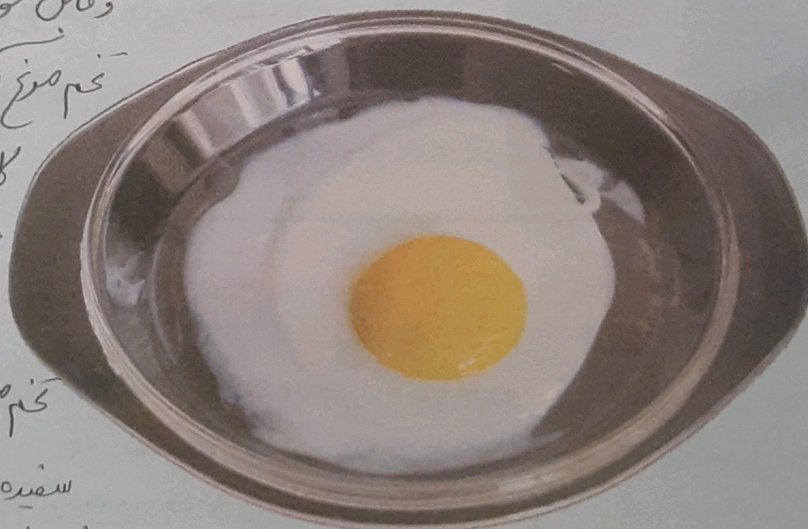
۱- یک تخم مرغ خام را در ظرفی کوچک بشکنید.



۲- تخم مرغ دیگر را آب پز کنید. سپس آن را از وسط ببرید.



۳- با تخم مرغ سوم نیمرو درست کنید.



۴- حالا رنگ، مزه، بو و شکل تخم مرغ ها را با هم مقایسه کنید.

تخم مرغ خام، زرده نیمه جامد و سفیده ی
ژلاتینی شفاف دارد و بوی ترخمی می دهد
و قابل خوردن نیست.

تخم مرغ آب پز شده، زرده ی جامد و سفیده ی
کاملاً سفت شده و سفید رنگ
دارد، بوی کهنه ی دارد و قابل خوردن
است.

تخم مرغ نیمرو، زرده ی جامد
سفیده ی کاملاً سفید رنگ دارد، قابل
خوردن است و بوی خوبی دارد.

در برخی از تغییرها مانند سوختن حبّه ی قند، ماده ی اولیه به ماده ی جدیدی تبدیل می شود. پختن نان و غذا، فاسد شدن میوه، و ترش شدن شیر تغییرهایی هستند که در نتیجه ی آنها مواد جدیدی به وجود