

Propozycja dokumentacji projektu edukacyjnego *Substancje o znaczeniu biologicznym* – grupa 5.

Chemia w rondlu, czyli nasza żywność

Skład grupy realizującej projekt	Lp.	Imię	Nazwisko
	1.		
	2.		
	3.		
	4.		
Zagadnienie problemowe	Chemia w rondlu, czyli nasza żywność		
Eksperymenty do wykonania	<p>1) Doświadczenia należy przeprowadzać zawsze pod opieką nauczyciela.</p> <p>2) Usmaż na teflonowej patelni pięć rodzajów ciasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> – z łyżki stołowej mąki i łyżeczki wody, – z łyżki stołowej mąki i łyżeczki mleka, – z łyżki stołowej mąki i łyżeczki tłuszczu, – z łyżki stołowej mąki, łyżeczki mleka i szczypty proszku do pieczenia, – z łyżki stołowej mąki, łyżeczki wody, szczypty drożdży i szczypty cukru (to ciasto po wymieszaniu pozostaw w cieple na 20 minut). Placuszki smaż w takiej samej temperaturze przez tyle samo czasu! <p>3) łyżeczkę cukru ogrzej ostrożnie na łyżce stołowej aż do stopienia i wylej na zimną patelnię teflonową. Podobną próbę przeprowadź z mieszaniną cukru i szczyptą kwasu cytrynowego. Zachowaj ostrożność! Stopiony cukier może dotkliwie poparzyć.</p> <p>4) Korzystając z przepisu z książki kucharskiej, usmaż omlet i porównaj go z wcześniej wykonanymi placuszkami. Zwróć uwagę czy w przepisie wymieniono czynnik spulchniający.</p>		
Konsultacje przedmiotowe (daty)			
Konsultacje laboratoryjne (daty)			
Data i miejsce prezentacji projektu			
Formy realizacji projektu i sposoby dokumentowania			