Тема: « Изготовление мороженого»

Опыт: Определение жирности молока для изготовления мороженого.

Описание опыта.

Перед детьми тарелка. Рядом сосуды с молоком, средством для мытья посуды.

Задается вопрос: Есть ли жир в молоке? Как определить есть ли жирность молока?

Дети делают предположения.

1. Дети под руководством взрослого наливают в тарелку молоко, добавляют в него капли пищевой краски( красной и синей).
2. Сухую ватную палочку опускают в молоко с краской. Реакции нет.
3. Влажную ватную палочку опускают в молоко с краской. Реакции нет.
4. Пропитанную средством для мытья посуды ватную палочку опускают в молоко с краской. Реакция произошла, произошло очищение молока от краски.

Вывод: Благодаря расщеплению жира средством для мытья посуды, краска отступила. Жир в молоке есть!