

Drogie Świetliki! Przedstawiamy Wam kolejne propozycje na zagospodarowanie czasu wolnego w domu. Staramy się, aby każdy z Was znalazł interesującą dla siebie formę spędzenia wolnych chwil. W tym tygodniu proponujemy:

Domowe laboratorium - eksperyment:

Poszukiwanie skrobi za pomocą jodyny

Na pewno wiesz, że aby być zdrowym, silnym i mądrym trzeba odpowiednio jeść i że to, co mamy na talerzu powinno zawierać węglowodany, białko i tłuszcz.

Dziś skupimy się na węglowodanach - dostarczają nam energii, bez nich nie tylko mięśnie będą słabe, ale też nasz mózg nie będzie dobrze pracował.

Znajdziemy je w żywności,

Ale nie tylko. Tu pozostawiam pole dla Twoich eksperymentalnych poszukiwań

I wcale nie potrzebujesz żadnych skomplikowanych przyrządów

Będziemy poszukiwać jednego ze składników węglowodanów: **skrobi**.

Być może w szkole robiliście krochmal, czyli kleik skrobiowy i stąd znasz to słowo.

Uwaga, zaczynamy!

Co jest potrzebne?

1. Jodyna
2. Kropplomierz
3. Kuchnia

Jodynę - brunatny płyn, kupujemy w aptece, dawniej używano jej do odkażania skaleczeń i wiele dzieci miało pomalowane na fioletowo kolana.

Kropplomierz też kupisz w aptece, przyda się do wielu przyrodniczych eksperymentów.

W kuchni znajdziesz produkty spożywcze, które będziesz badać.

Eksperyment:

Do kubeczka nalej wody i dodaj 2 albo 3 krople jodyny.

Wymieszaj.

Nabierz ten płyn kropplomierzem i zakrop, co tylko przyjdzie ci do głowy.

Sprawdź wszystko, co jesz.

Oczywiście odkrawamy badane kawałki jedzenia albo nabieramy łyżeczką, a nie lejemy jodyny do talerza albo garnka.

Zbadany preparat wyrzucamy.

Wynik eksperymentu:

Jodyna zabarwia skrobię na czarno.

Jeśli badany produkt - jabłko, budyń, kisiel, pomidory, marchew, ser, mięso, ciastko... - zabarwi się na czarno, to znaczy, że zawiera skrobię.

Wyniki badań mogą Cię zaskoczyć.

Pamiętaj, że jodyna zabarwia!

Eksperymentuj ostrożnie.

Rodzina nie będzie zachwycona, jeśli pół domu będzie fioletowo-brunatne.