

Занимательные опыты на кухне



Делаем творог

Бабушки хорошо помнят, как сами делали творог своим детям. Вы можете показать этот процесс и ребенку.

Подогрейте молоко, влив в него немного сока лимона (можно использовать и хлористый кальций). Покажите детям, как молоко сразу же свернулось большими хлопьями, а поверх него находится сыворотка.

Слейте полученную массу сквозь несколько слоев марли и оставьте на 2-3 часа.

У вас получился прекрасный творог.

Полейте его сиропом и предложите ребенку на ужин. Уверены, даже те дети, которые не любят этот молочный продукт, не смогут отказаться от деликатеса, приготовленного с их собственным участием.

Как сделать мороженое?

Для мороженого вам понадобится: какао, сахар, молоко, сметана. Можно в него добавить тертого шоколада, вафельные крошки или мелкие кусочки печенья.

Размешайте в мисочке две столовых ложки какао, одну столовую ложку сахара, четыре столовые ложки молока и две столовые ложки сметаны.

Добавьте крошки печенья и шоколада. Мороженое готово. Теперь его надо охладить.

Возьмите миску побольше, положите в нее лед, посыпьте его солью, перемешайте. На лед поставьте мисочку с мороженым и сверху накройте полотенцем, чтобы в нее не проникало тепло. Каждые 3-5 минут помешивайте мороженое. Если у вас хватит терпения, то через каких-нибудь 30 минут мороженое загустеет и его можно будет попробовать. Вкусно?

Собьем масло

Если вы живете летом на даче, то наверняка берете натуральное молоко у молочницы. Прodelайте вместе с детьми опыты с молоком.

Приготовьте литровую банку. Наполните ее молоком и поставьте на 2-3 дня в холодильник. Покажите детям, как молоко расслоилось на более легкие сливки и тяжелое "снятое" молоко.



Сливки соберите в банку с герметичной крышкой. И если у вас есть терпение и свободное время, то трясите банку в течение получаса по очереди с детьми, пока шарики жира не сольются воедино и не образуют масляные комочки. Можно вместе со сливками положить в банку несколько стеклянных шариков, чтобы масло быстрее взбивалось.

Поверьте, такого вкусного масла дети не ели никогда.

Меняем цвет капусты

Приготовьте вместе с ребенком салат из тонко нашинкованной краснокочанной капусты, перетертой с солью, и полейте его яблочным уксусом (лимонным соком) с сахаром. Понаблюдайте, как капуста из фиолетовой превратится в ярко-красную. Это влияние уксусной кислоты.



Однако по мере хранения салат опять может стать фиолетовым или даже посинеть. Происходит это потому, что постепенно уксусная кислота разбавляется капустным соком, концентрация ее понижается, и окраска красителя краснокочанной капусты меняется.

Надеемся, что наши опыты вам пригодятся. Находите время для удивительных моментов!

Подготовила воспитатель: Лебедева Елена Эдуардовна