

KARTA PRACY TAJEMNICZE ZMYŚLY

„Kubeczki smakowe jesteście gotowe? Próbujemy!”

.....
imię i nazwisko ucznia

Pokoloruj ramki z nazwami smaków i połącz je z odpowiednią częścią języka, na której odczuwasz dany smak.

CUKIER – smak

.....

CYTRYNA – smak

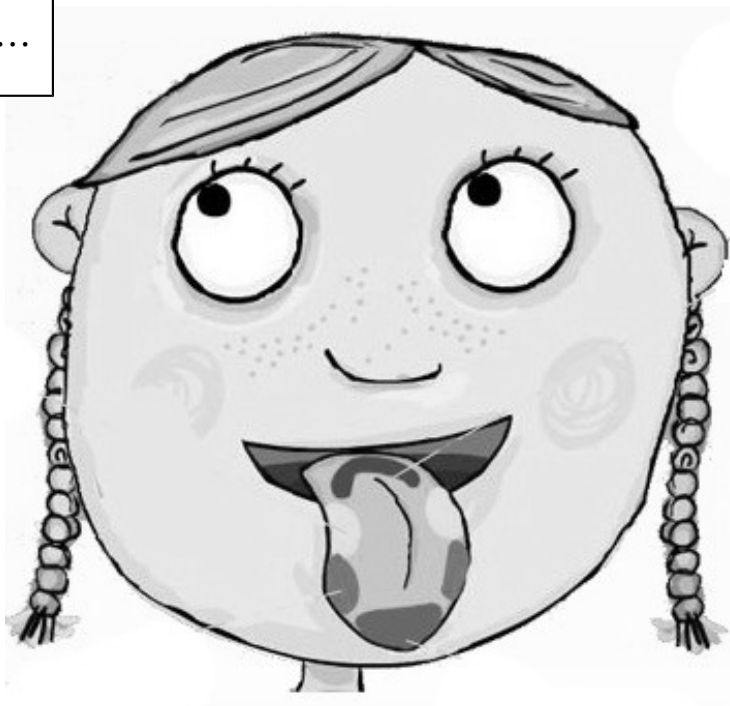
.....

KAKAO – smak

.....

SÓL – smak

.....



UMAMI – smak
mięsny

2. Czy nos czuje smak ? Badamy wzajemną zależność zmysłu powonienia i smaku.

1. | Problem badawczy |

- Czy zmysł smaku i powonienia są ze sobą powiązane?

2. | Hipoteza |

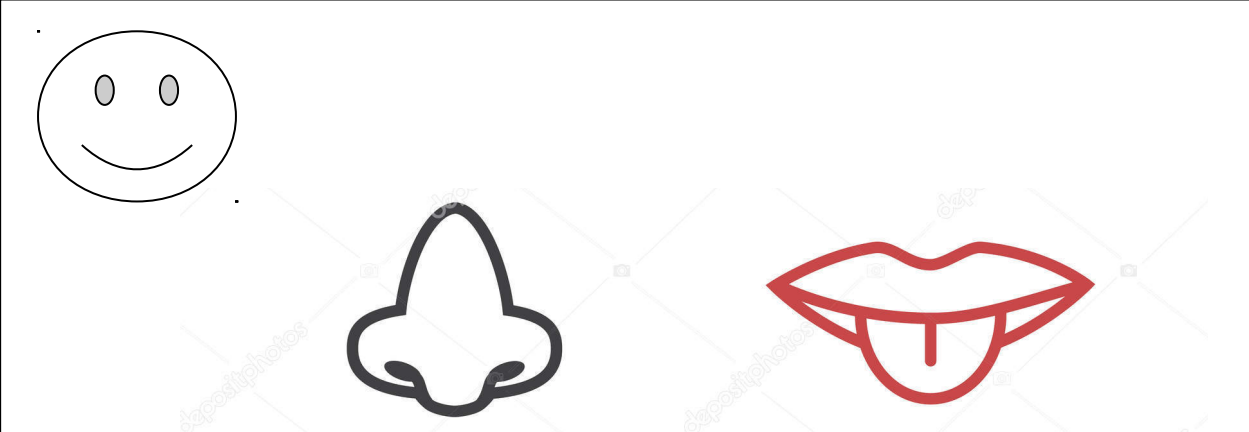
- Zmysł smaku i powonienia nie są ze sobą powiązane.

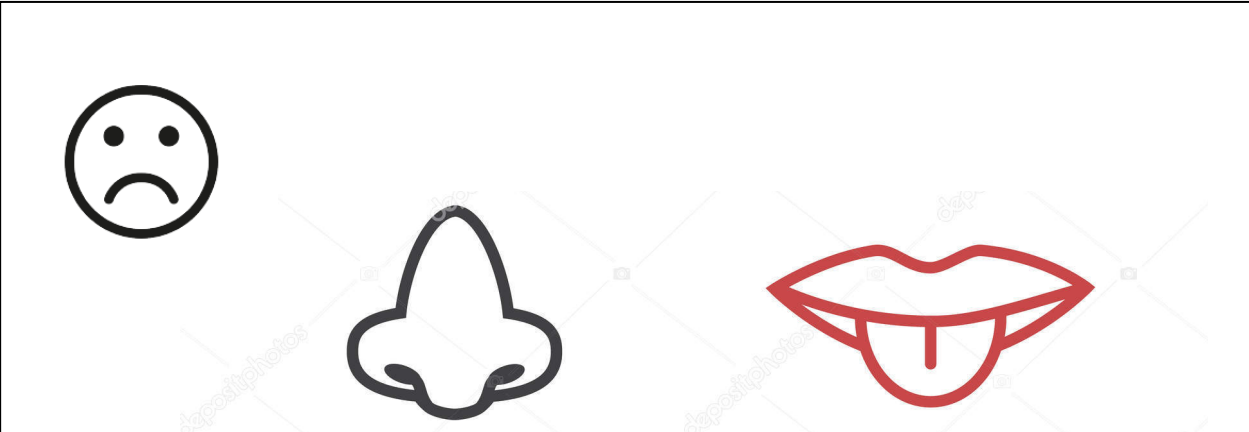
3. | Przebieg doświadczenia |

Materialy : jabłko , banan, kiwi , szalik do zasłonięcia oczu , klamerka[do wieszania prania]

Wykonanie : Obierz jabłko, kiwi, banana. Pokrój je na takie same małe kosteczki i nadziej na wykałaczkę. Zasłoń swojej koleżance oczy szalikiem. Podaj kawałek cebuli do ust ,a następnie jabłka. Poproś o określenie smaku. Wykonaj tą samą czynność ,ale z zatkanym klamerką nosem lub palcami. Poproś o ponowne określenie smaku.

WNIOSKI:


ZMYŚŁ SMAKU I WĘCHU ŚCIŚLE WSPÓŁPRACUJĄ ZE SOBĄ.


ZMYŚŁ SMAKU I WĘCHU SĄ NIEZALEŻNE OD SIEBIE.

Czy wiesz, co jesz – czyli wykrywanie składników pokarmowych – DOŚWIADCZENIA

GRUPA

Doświadczenie 1. Wykrywamy tłuszcze w żywności.

Tłuszcze są substancjami pochodzenia naturalnego. Występują w nasionach roślin oleistych (np. rzepaku, słoneczniku) a także w organizmach zwierząt jako materiał zapasowy (składnik tkanek podskórnych).

Przebieg doświadczenia:

Kilka nasion słonecznika, kawałek sera , umieścić w złożonym na pół krążku z bibuły filtracyjnej. Rozgnieść pałką porcelanową. Co możecie powiedzieć o plamie jaka pojawiła się po doświadczeniu? Jakie mogą być wnioski? Zbadajcie w taki sam sposób pozostały przykładowy materiał.

Obserwacje:

.....
.....
.....

Wnioski:

.....
.....
.....

Doświadczenie 2. Wykrywamy skrobię za pomocą jodiny.

Cukrem dostarczającym duże ilości energii i obecnym w wielu produktach spożywczych jest skrobia. Skrobię daje się łatwo wykryć przy użyciu roztworu jodu np. jodiny. Nanieście niewielką ilość roztworu jodiny na różne składniki odżywcze. Co obserwujecie? W jakich składnikach pokarmowych można znaleźć skrobię?

Obserwacje:

.....
.....
.....

Wnioski:

.....
.....
.....

Doświadczenie 3. Wpływ alkoholu na białka, czyli podstawowy element budujący nasze ciało.

Wiele razy słyszeliście, że alkohol szkodzi zdrowiu. Dodajcie do roztworu białka kurzego, alkohol etylowy. Co dzieje się z białkiem? Jakiego można wysunąć wnioski?

Obserwacje:

.....

.....

.....

Wnioski:

.....

.....

.....