Peçete Testi Laboratuvarı

Öğrenme çıktısı: FB.4.2.1 **Düşünme basamağı: Uygulama**

Adım Soyadım: _____ **Tarih:** _____

1 Yağ testini yeni besinlere uygula. Önce tahminini yaz, sonra dene ve sonucu kaydet.

Öğretmene: Besinleri öğretmen önceden küçük parçalara ayırsın. Her besin kese kâğıdı ya da peçete üzerine 10 dakika bırakılır, kâğıt kuruyunca ışığa tutulur. Su lekesi kuruyunca kaybolur; yağ lekesi kalır ve ışığı geçirir. Besinlerin tadına bakılmaz.

Besin	Tahminim	Kâğıt kuruyunca leke kaldı mı?	Sonuç: yağ var mı?
ceviz içi			
elma dilimi			
beyaz peynir			
haşlanmış patates			
zeytin			
havuç dilimi			

2 Deney sonuçlarını kullanarak cevapla.

1. Elma dilimi kâğıtta ıslak bir leke bıraktı ama kâğıt kuruyunca leke kayboldu. Elmanın yağ içerip içermediği hakkında ne söylersin?

.....

2. Tahminlerinden hangisi doğru çıktı, hangisi yanlış çıktı?

.....

3 

Kâğıdını ışığa tut. Yağlı bir besinin ve yağsız bir besinin bıraktığı izi çiz.

Yağlı besin:	Yağsız besin: .....

4 

Testi yeni bir durumda kullan. Yapacaklarını adım adım yaz.

Öğretmene: Öğrenciler aynı miktarda sos kullanmanın ve iki kâğıdı aynı süre bekletmenin önemini fark etmeli.

1. Annen salata için iki sos hazırladı: biri limonlu, biri zeytinyağlı. Hangisinin yağ içerdiğini peçete testiyle nasıl gösterirsin?

.....

.....

.....

2. Evinde test etmek istediğin bir besin seç. Tahminini ve testin sonucunu yaz.

.....

.....

.....

 Harika! Bu kâğıdı tamamladın.