

Fem Experiments!



Ous fregits en fred

Escola Montserrat de Sarrià de Ter. Educació Infantil



Necessitem...

- Ous frescos
- Sucre
- Farina
- Sal
- Oli
- Vinagre
- Pebre
- Alcohol



Alerta amb...

Sobretot cal deixar molt clar als nostres alumnes que, tot i que el resultat és molt semblant al d'una truita feta a casa, NO ES POT MENJAR perquè hi hem posat alcohol.



Ho fem...

Portem un cistell d'ous a l'aula de ciències i plantegem als nostres alumnes la següent pregunta :

"Podem trobar una manera de coure aquests ous sense foc?"

A partir d'aquí, deixem que els nostres alumnes facin propostes i formulin hipòtesis sobre la manera de com cuinar els ous.

Comprovem totes les propostes que sorgeixen: barregem els ous amb sucre, amb sal, amb pebre, amb oli, amb vinagre... i observem cadascun dels resultats.

Finalment hi barregem l'alcohol. Observem que es produeixen canvis en l'ou batut. Comença a canviar el color i la textura, es va perdent la viscositat. La barreja es fa cada vegada més sòlida fins arribar a tenir l'aparença d'una truita.



Observem...

La barreja dels components de l'ou amb alcohol provoca canvis que afecten a la forma, color i textura dels elements.