„SKANŪS ATRADIMAI“

Tikslas. Skatinti vaikus tyrinėti, kaip gaminant ir kepant keičiasi obuolių bei kitų ingredientų savybės, lavinti pažinimo, tyrinėjimo ir praktinius įgūdžius.

Hipotezė. Ar tarkuoti obuoliai, sumaišyti su kitais ingredientais ir iškepti, pakeis savo skonį, kvapą bei tekstūrą?

Eiga. „Drevinukų“ grupės vaikai apžiūrėjo obuolius ir aptarė jų savybes. Tarkavo obuolius, maišė juos su kitais ingredientais ir stebėjo, kaip keičiasi produktų konsistencija. Paruoštą tešlą paskirstė į keksiukų formeles, papuošė pabarstukais ir laukė, kol keksiukai iškeps. Iškepusius keksiukus apžiūrėjo, uostė, ragavo ir aptarė, kaip pasikeitė jų spalva, kvapas, skonis bei tekstūra.

Išvados. Vaikai įsitikino, kad kepant pasikeičia obuolių ir kitų ingredientų savybės. Iškepę keksiukai tapo tvirtesni, įgavo kitokią spalvą, kvapą ir skonį. Vaikai praktiškai patyrė, kaip iš atskirų produktų gaminamas naujas patiekalas.