

# Консультация для родителей «Экспериментируем на кухне!»



**Где ваша семья проводит больше всего времени?  
Конечно, на кухне! Это место притягивает всех  
членов семьи, сюда приходят утром, днем, вечером  
и даже ночью. На кухне творятся чудеса! А почему  
бы эту самую кухню не превратить в лабораторию  
по проведению экспериментов? Интересно, весело,  
вкусно и полезно!**

**Предлагаем вашему вниманию несколько вкусных и  
интересных опытов, которые вы можете провести с  
ребенком на кухне.**

# Полезные микробы

Покажите ребенку пакетик дрожжей и расскажите, что они состоят из крохотных живых организмов, называемых микробами (а это значит, что микробы бывают не только вредные, но и полезные). В сухих дрожжах микробы находятся в состоянии сна. Попробуйте совместно с ребенком оживить дремлющих микробов.

Налейте в чашку три столовых ложки теплой воды, затем добавьте три чайных ложки дрожжей и одну чайную ложку сахара, перемешайте. Полученную смесь вылейте в бутылку, натянув на ее горлышко воздушный шарик. Поставьте бутылку в миску с теплой водой. Понаблюдайте за тем, что происходит. Объясните ребенку, что в теплой воде дрожжи оживают и начинают есть сахар, выделяя при этом углекислый газ. Он то и надувает шарик.



## Самодельные леденцы

Насыпьте сто грамм сахара в кастрюльку из нержавеющей стали. Поставьте кастрюльку на газ и нагревайте, пока сахар не растает и не пожелтеет, постоянно помешивая. Как только сахар превратится в желтоватую жидкость, вылейте содержимое на тарелочку небольшими каплями. Через пару минут капли застынут и превратятся в настоящие леденцы.



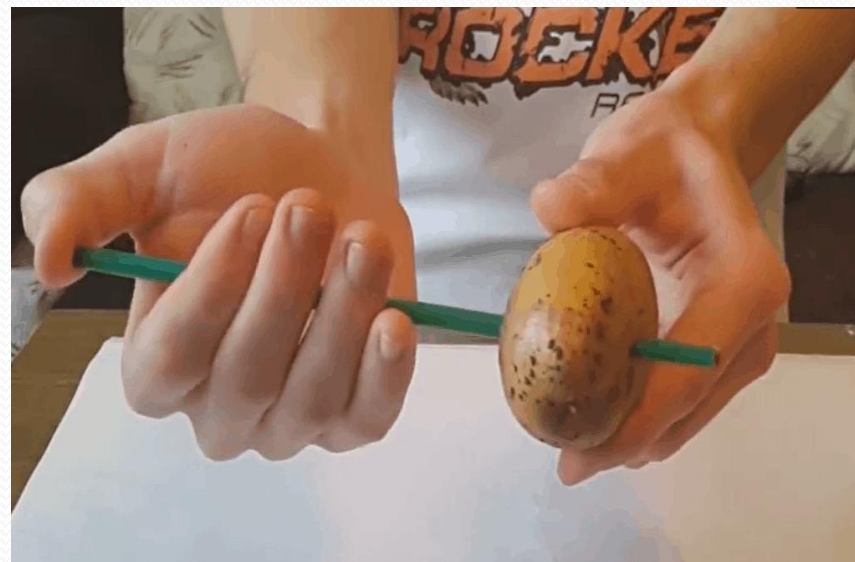
## Соломинка и картофель

Как проколоть сырую картофелину при помощи соломинки? Очень просто!

Попробуй, и у тебя обязательно получится.

Что необходимо:

- ❖ Возьми в руку соломинку и попытайся проколоть ею сырую картофелину. Получилось? Увы...
- ❖ А сейчас сделай то же самое правильно: в одну руку возьми картофелину, в другую – соломинку, причем большим пальцем закрой ее отверстие. Удерживая картофель, резким движением проколи.



## Тонет - не тонет

Возьмите два одинаковых апельсина. Один очистите от кожуры. Теперь положите апельсин с кожурой в воду. Он будет плавать.

Попробуйте утопить его. Ничего не получится. Теперь опустите в воду очищенный апельсин. Удивлены? Он утонул. Объясните ребенку: «В апельсиновой кожуре есть много пузырьков воздуха, которые выталкивают апельсин на поверхность воды. Без кожуры апельсин тонет, потому что тяжелее воды».




**Вывод:** Для процесса брожения необходим сахар. Дрожжи превращают сахар в спирт и углекислый газ. Таким образом они получают энергию, которая нужна им для жизни.

## Домашний творог

Подогрейте в кастрюльке двести миллилитров молока. Затем выдавите в нее немного лимонного сока. Обратите внимание ребенка на то, что молоко сразу же свернулось большими хлопьями, а поверх него образовалась сыворотка. Слейте полученную массу сквозь несколько слоев марли и оставьте на 2-3 часа. Творог готов! Его можно полить сладким сиропом и подать ребенку на ужин!





**Экспериментируйте с детьми -  
это очень  
интересно!**

**Составили воспитатели группы «Росточек»:  
Чевган Юлия Николаевна  
Вайдилаева Екатерина Сергеевна.**