

Uczniowie z Tupadeł poznali tajniki żywności

W środowe przedpołudnie 27 kwietnia, Filia nr 4 gościła studentów kierunku Chemia i Technologia Żywności na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika, Zuzannę Gralak i Kamila Brzuzy. Odwiedziny wiązały się z doświadczeniami chemicznymi, które zaprezentowali i wykonali wspólnie z uczniami klas V i VI Szkoły Podstawowej w Tupadłach. Na początek, dzieci testowały swoje kubki smakowe, rozpoznając smaki, co wcale nie było takie proste. Następnie badano dlaczego chipsy płoną. Za pomocą płynu lugola określano - zawartość skrobi w chlebie. Uczniowie dowiedzieli się jakie słodziki i barwniki można znaleźć w napojach i co wspólnego mają one z płynem do szyb. Największą sensację wzbudziło jednak połączenie drożdży, sody oczyszczonej i octu oraz wytworzenie sztucznej krwi.



Uczniowie z Tupadeł poznali tajniki żywności



Uczniowie z Tupadeł poznali tajniki żywności



Uczniowie z Tupadeł poznali tajniki żywności

