



POSKUSI V KEMIJI

Prihaja Velika noč!

Čas, ko bodo naše mize krasili pirhi.

Barvanje velikonočnih pirhov je vedno posebno doživetje, ravno tako tiho tekmovanje med sorodniki, komu bo uspelo ustvariti najlepše, najbolj ustvarjalne, najbolj estetske in najbolj pisane pirhe izmed vseh. Da bi ravno tvoji pirhi letos najbolj izstopali, sem ti pripravila nekaj odličnih idej.

Eksperiment: Barvanje jajc z naravnimi barvili

Cilj: Ugotoviti, da so za barvanje jajc in izdelavo pirhov in pisanic primerni tudi naravni viri barvil.

Naloga:

Z barvili iz naravnih virov pobarvati jajca in ugotoviti najprimernejši naravni vir za barvanje

Pripomočki	Reagenti	Varnost
<ul style="list-style-type: none"> • 6 čaš (250 ml) • merilni valj (10 ml) • plastična ali lesena žlica • električna grelna plošča • jajca 	<ul style="list-style-type: none"> • vinski kis ali razredčena očetna kislina • vodovodna voda • viri barvil: kamilica, kava, olupki čebule, žafranika, hibiskusov čaj, pravi čaj, rdeče zelje, cetovi vijolic, cvetovi ognjiča 	<ul style="list-style-type: none"> • zaščitna obleka • zaščitna očala

Potek dela:

1. Pripravite barvilne kopeli. Za vsako kopel nalijte v čašo približno 200 ml vode in ji dodajte barvilni rastlinski material (na primer olupke rjave in rdeče čebule, žafraniko, čaj hibiskusa, pravi čaj, kavo, kamilico) vsaki barvilni kopeli dodajte 5 ml (žlica) kisa ali očetne kisline.
2. V vsako pripravljeno barvilno zmes dodajte sveže čisto jajce tako, da je popolnoma prekrito s tekočino.
3. Čašo postavite na električno grelna ploščo in segrevajte do vrenja
4. Kuhajte 10 minut, ohladite in sperite jajce pod tekočo vodo.
5. Po končanem barvanju primerjajte barvo jajc. Kateri vir barvil se vam zdi najbolj primeren za pripravo pirhov?

Izdelke slikaj in pošlji na naslov: jerneja.stritof@guest.arnes.si

Lahko poiščeš tudi kakšen drug vir barvil (na primer rdeče vino- teran) ali drugačen postopek barvanja jajc in izdelava pirhov in pisanic.

Vesela bom, če ga boš preizkusil in mi posredoval potek dela ter slikico končnega izdelka 😊

Velika noč je čas, ko okrasimo svoje mize z velikonočnimi jedmi. Prav gotovo boš doma pomagal pri pripravi le teh. Si se že kdaj poskusil v peki pletenice? Pravšnja bi bila za tvoje pirhe, kajne?

Za recept pokukaj k učencem, ki obiskujejo predmet sodobna priprava hrane (7. razred).



Velika noč bo kmalu tu. Hitro se loti dela.