



Blynų kepimo paslaptys

Problema:

Blynai yra populiarus patiekalas, tačiau ne visada jie pavyksta tokie, kokių norėtume. Kartais jie būna per kieti, kartais per minkšti, o kartais net neskanūs. Tai gali būti dėl netinkamai parinktų ar sumaišytų ingredientų. Ši problema aktuali visiems, kurie mėgsta gaminti ir valgyti blynus. Kaip galime suprasti, kokios cheminės reakcijos vyksta blynų tešloje ir kaip tai veikia galutinį rezultatą? Kaip galime kūrybiškai aprašyti savo blynų kepimo patirtį?

Projekto užduotis mokiniams:

- 😊😊😊 1. Išsiaiškinkite, kokios cheminės medžiagos yra pagrindiniuose blynų ingredientuose.
- 😊😊😊 2. Atlikite eksperimentą, kepdami blynus su skirtingais ingredientais ar jų proporcijomis.
- 😊😊😊 3. Stebėkite ir užrašykite, kaip skirtingi ingredientai veikia blynų tekstūrą ir skonį.
- 😊😊😊 4. Sukurkite trumpą kūrybinį tekstą apie savo blynų kepimo patirtį, atkreipdami dėmesį į jausmus ir įspūdžius.
- 😊😊😊 5. Paruoškite pristatymą klasėje apie savo eksperimentą ir kūrybinį tekstą.
- 😊😊😊 6. Diskutuokite su klasės draugais apie skirtingus blynų kepimo būdus ir jų rezultatus.

Įsivertinimo laukeliai kviečia pagalvoti kaip buvo atliktos užduotys: nesėkmingai, sėkmingai ar labai sėkmingai?

Mokiniai žymi labiausiai užduoties įgyvendinimą atitinkančio laukelio vidurį, pvz.: 😞 😊 😄

Mokytojai vėliau gali apvesti jų manymu tinkamiausią laukelį, pvz.: 😞 😊 😄

Mokomos temos:

- **Chemija.** cheminės medžiagos: Cheminių medžiagų savybės ir jų reakcijos kasdieniuose produktuose.
- **Lietuvių kalba ir literatūra.** 31.2.6. Kūrybinės veiklos: Asmens unikalumo ir jausmų atpažinimo nagrinėjimas per kūrybą ir literatūrą.