

"קרם [שוקולד] ומהר"





דנה רוצה להכין **במהירות** רבה קרם שוקולד לעוגה שהכינה.
היא תוהה מה כדאי לה לעשות בכדי להכין את קרם השוקולד במהירות.

מה תמליצו לה לעשות? נמקו תשובתכם.

תכננו כיצד לחקור איזו מבין האפשרויות שעומדות בפני דנה תביא להכנה המהירה ביותר של הקרם.

**שימו לב: שימוש בכלי חיתוך וחימום יעשה בליווי מבוגר.
על פי הוראות הבטיחות אין לחמם מעל ל- 50 מעלות צלסיוס.**



תוכלו להיעזר בצידוד וחומרים כמו: שוקולד, חמאה, מרגרינה, חמאת בוטנים, מאזני מטבח, סרגל, כפפות, סיר, שעון עצר (בסמרטפון), כפות, קרח, נייר מגבת, שקיות, מקרר, מקפיא ועוד.





תכנון וביצוע הניסוי והסקת מסקנות

1. תכננו את הניסוי.
2. רשמו במפורט את רשימת הציוד וחומרים שלכם ואת מהלך הניסוי כדי שאחרים יוכלו לחזור על הניסוי שלכם.
3. בצעו את הניסוי.
4. תעדו ורשמו ממצאים.
5. **האם ההמלצה שנתתם לדנה בתחילת המשימה נכונה? נמקו תשובתכם.**
6. **תקנו או שנו את ההמלצה במידת הצורך.**



הסקת מסקנות ותובנות מהתהליך

1. אלו תהליכים התרחשו בעת הכנת קרם השוקולד?
2. אלו גורמים השפיעו על משך התהליכים ובאיזה אופן?
3. אלו קשיים היו לכם בתכנון ו/או ביצוע הניסוי? כיצד התמודדתם?
4. חישבו על מצבים בחיי יומיום בהם ניתן ליישם את המסקנה שלכם.
5. דווחו על מה שעשיתם ועל מה שלמדתם לפי הנחיות המורה.



חווייה חושית

1. בחרו חתיכות שוקולד שנבדלות זו מזו בדומה למה שתכננתם בניסוי ושימו כל אחת מהן על לשונכם והמתינו.

שימו לב! שטפו את הפה במים והמתינו כמה דקות בין טעימה לטעימה.

2. מה חשתם? מה היה ההבדל בתחושה בין חתיכות השוקולד השונות?

3. מה הקשר בין מסקנת הניסוי שבצעתם לתוצאת בדיקת הטעימה?

תהנו!