

23 июля Четверг «День Пчелки»

*Опыты и эксперименты:

Опыт № 1 «Капелька меда»

Материал: мед

Ход: Предложить детям нанести капельку меда на ручку (сверху) – перевернуть ладонью вверх. Настоящий мед не капнет с руки, останется на руке.

Опыт № 2 «Медовый крем»

Материал: мед

Ход: Предложить детям растереть каплю меда (как крем) – если кожа становится мягкая, бархатистая – это мед. Если есть ощущение сахара, липкости на руке – не мед.

Опыт № 3 «Медовый пузырик»

Материал: мед в пластиковой бутылке

Ход: Емкость, наполненную не полностью медом (2/3), перевернуть вверх дном. Поднимется большой пузырек кверху, а снизу поднимается маленький пузырек – это настоящий мед.

Опыт № 4 «Салфетка»

Материал: мед, салфетка, ложка.

Ход: Капнуть ложку меда на салфетку и подождать 1-2 минуты – если есть водянистое пятно вокруг капли на салфетке – это не мед.

Опыт № 5 «Медовый стакан»

Материал: стакан с водой, мед, ложка.

Ход: Размешиваем мед в стакане с водой – если нет осадков – настоящий мед.

Опыт № 6. «Синий мед»

Материал: стакан, вода, йод, пипетка, мед.

Ход: Капнуть в воду с медом 3-4 капли йода – если есть синий цвет – это не настоящий мед.

Опыт № 7 «Огонь и мед»

Материал: бумага, зажигалка, мед.

Ход: Поджигаем бумагу на которой мед – место с медом гореть не будет.

Опыт № 8 «Память меда»

Материал: глубокая тарелка, вода, мед.

Ход: В тарелку по середине помещаем ложку меда, заливаем простой холодной водой, через 10-15 секунд – можно будет увидеть рисунок – соты, откуда взяли мед. (память меда)

Опыт № 9. Собственный мед (по рецепту)

Материал: крупная, спелая дыня, сахар,

Ход: Берем крупный, спелый плод дыню. Тщательно моем, срезаем образную крышку у плодоножки и вычищаем от семян. Затем ее помещаем в чистую емкость и в полученную полость плода засыпаем сахар, столько сколько поместится. Закрываем срезанной из дыни или тыквы крышкой, а сверху дополнительно накрываем емкость до полной герметичности и помещаем в темное сухое место на ферментацию при комнатной температуре. Через две недели искусственный мед будет готов.

Чтобы его использовать, необходимо проделать отверстие в дне дыни и дождаться, пока он вытечет в емкость, в которой плод стоял все это время. Затем его аккуратно удаляют, а полученный мед сливают в стеклянную банку. Срок хранения у него не более месяца с момента готовности.

Опыт № 10 «Волшебный крем для мамы»

Цель: изготовление крема из здоровых продуктов

Материал: кефир, лимон, мед

Ход: Берём половину стакана кефира — 3.2%, в него добавляем жидкий мёд, чтобы его можно было размешать, после чего капаем 3-5 капель сока лимона. Наносим маску на руки легкими массирующими движениями. Ждём 20 минут и после покрываем питательным кремом.