

Kurabiye Parçacıkları

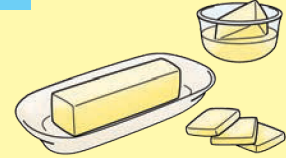
Kurabiyeler tereyağıyla daha iyi olur ama tereyağının donmuş, soğuk veya eritilmiş olması fark eder mi?

YETİŞKİN DESTEĞİ AL

Malzemeler

4 parti çikolatalı kurabiye için malzemeler,
Mikrodalga fırın, 6 (veya daha fazla) tat test cihazı, 4 adet kapatılabilir kap, Maskeleme bandı, İşaretleyici kalem

== Hadi yap! ==



- 1- İki çubuk tereyağını dondurucuya, iki çubuk tereyağını tezgaha ve diğer 4 çubuğu buzdolabına koyun. Birkaç saat bekleyin.
- 2- 4 parti kurabiye pişirin. Her parti farklı sıcaklıktaki tereyağı kullanacak: dondurulmuş, buzdolabında bekletilmiş, oda sıcaklığında ve mikrodalgada eritilmiş. Bir yetişkinin yardımıyla kurabiyeleri pişirin. Soğuduktan sonra kurabiyeleri kaplara koyun ve hangi tereyağını kullandığınıza göre etiketleyin.
- 3- Tadımcılarınıza her bir kurabiyeyi denettirin. Gözlemlerini yazın. Kurabiyeler çtır, gevrek veya çığnenebilir mi? Yayılmış mı yoksa kabarmış mı? Hangi kurabiye onların favorisi?

Ne oluyor?

Tereyağı kurabiyelere lezzet katar, onları yumuşak tutar ve kurabiyelerin yayılmasını sağlar. Tereyağının sıcaklığı, kurabiyede ne kadar hava olduğunu belirler. Eritilmiş tereyağında hava yoktur ve daha yoğun, daha çığnenebilir kurabiyeler yapar. Daha soğuk tereyağı, diğer malzemelerle karıştırıldığında hava kabarcıklarını korur ve daha hafif, daha sıkı kurabiyeler yapar. **Projeniz için araştırma sorusu, hipotez, bağımlı değişken, bağımsız değişken ve kontrol değişkenlerini belirleyiniz.**