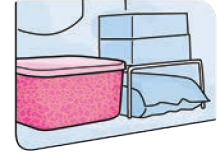


Mükemmel Patlamış Mısır

Patlamış mısırınızı başka bir gün patlamak üzere saklamak için en iyi yer neresidir?

YETİŞKİN DESTEĞİ AL

 Projeler
<https://bilimordusu.com/>



== Hadi yap! ==

Malzemeler

Patlamış mısır taneleri; 3
hava geçirmez kap; 9
kahverengi kağıt öğle
yemeği çantası;
Maska bandı;
Ölçüm kabı;
Buzdolabına, derin
dondurucuya ve dolaba
erişim; Mikrodalga fırın;
Geniş kase

- 1- Üç kaba da 1 bardak patlamış mısır koyun ve etiketleyin. Bir kabı dondurucuya, bir kabı buzdolabına ve bir kabı dolaba yerleştirin ve 24 saat bekletin.
- 2- Dondurucudaki patlamış mısırdan $\frac{1}{4}$ bardak alıp bir kağıt poşete koyun, poşeti iki kez katlayın ve bantla kapatın, poşeti "Dondurucu" olarak etiketleyin. Kapalı kabı tekrar dondurucuya koyun.
- 3- Poşeti dört dakika mikrodalgada patlatın. Patlamalar arasında iki saniyeden fazla süre olduğunda mikrodalgayı durdurun. Süreyi not alın ve deneyin geri kalanı için bu süreyi kullanın.
- 4- Patlamış mısırı kaseye dökün. Patlamamış taneleri sayın.
- 5- Aynı işlemi dondurucudaki patlamış mısır için iki kez daha ve buzdolabı ile dolaptaki patlamış mısır için üçer kez tekrarlayın. Hangi mısırdan en az patlamamış tane vardı?

Ne oluyor?

Patlamış mısır, patlama gücünü tanenin içindeki nemden alır. Buzdolabında veya dondurucuda saklanan patlamış mısır daha hızlı kurur ve soğuk tanelerdeki nemin ısınması daha uzun sürer. **Projeniz için araştırma sorusu, hipotez, bağımlı değişken, bağımsız değişken ve kontrol değişkenlerini belirleyiniz.**