



Virtual Purple Museum

Phản Ứng Hóa Học giữa họ Cam Quýt và Muối Nở

Cách nào tốt nhất để bạn có thể kiểm tra khứu giác bằng các phản ứng hóa học với các loại trái cây họ cam quýt? Bạn nghĩ điều gì sẽ xảy ra khi chúng ta bỏ muối nở hay baking soda vào một số loại trái cây họ cam quýt có tính axit cao? Hãy cùng tìm hiểu!

Vật Liệu:

- Muối nở hay còn gọi là baking soda
- Chanh tây (lemon), chanh ta (lime), bưởi, và hay cam (ít nhất hai loại trái khác nhau)
- Những hộp nhỏ để đựng hay khay nướng muffins

Hãy Thử!

1. So sánh các loại trái cây họ cam quýt khác nhau mà bạn có. Chúng giống nhau như thế nào? Khác nhau như thế nào?
2. Cắt đôi các loại trái cây theo bề ngang.
3. Chỉ ra các phần khác nhau của trái: vỏ, màng, múi và hạt.
4. Ngửi các loại trái cây trước khi bắt đầu thử nghiệm. Con người thấy mùi gì? Chúng có mùi giống nhau hay khác nhau?
5. Múc 2 hoặc 3 thìa muối nở vào các hộp nhỏ.
6. Cho trẻ đoán thử và trả lời câu hỏi: “Con nghĩ điều gì sẽ xảy ra khi vắt nước trái cây vào muối nở?”.
7. Vắt nước của từng quả vào từng hộp riêng biệt.
8. Khuyến khích con bạn tham gia thử nghiệm bằng cách đặt câu hỏi trong “Câu Hỏi Hướng Dẫn” gợi ý bên dưới.

Câu Hỏi Hướng Dẫn:

- Con có nghĩ rằng mùi hương của các loại trái cây sẽ thay đổi khi trộn với muối nở?
- Trái nào sẽ có phản ứng mạnh nhất? Con nghĩ tại sao điều đó xảy ra?
- Điều con đoán có chính xác không?
- Con có nghe thấy gì khi trộn muối nở với nước của các trái cây ở trên không?

Học Hỏi Trong Khi Chơi:

- Khuyến khích sự tò mò và tìm hiểu ở con bạn.
- Khuyến khích kỹ năng giải quyết vấn đề và kỹ năng quan sát.
- Xây dựng kỹ năng ngôn ngữ và kỹ năng giao tiếp/cảm xúc khi bạn làm việc cùng với con mình.

Triển Khai:

Bạn có thể làm thử nghiệm này với giấm hoặc các loại trái cây khác như táo hoặc cà chua.