

מעצבים תפריט: בישול מולקולרי

מטרות הפעילות

- להעמיק את הידע בתחום הפולימרים.
- לקשר את הידע בתחום הפולימרים לתחום המעניין של הבישול המולקולרי.
- לתת ביטוי לתלמידים יצירתיים בעיצוב התפריט.

מושגים מתוכנית הלימודים

פולימרים

מיומנויות

שאלת שאלות, פרזנטציה, יצירתיות, פתרון בעיות וקבלת החלטות, רפלקטיביות לתהליך הלמידה, הבניית ידע, שיתוף פעולה, חיפוש מידע

מה עושים?

1. צפו באחד מהסרטונים הבאים, על פי בחירת המורה:

- "רביולי פירות יער ללא בצק – מתכון בישול מולקולרי": <https://goo.gl/pT7hsC>
- "מיץ תפחים שקוף – מתכון בישול מולקולרי": <https://goo.gl/hzYQjT>
- "קוויאר ממץ פטל – מתכון בישול מולקולרי": <https://goo.gl/uRMoQ5>

עליכם לעצב תפריט בעזרת אחת מהתבניות המצורפות, בעזרת תבניות אחרות שמצאתם באינטרנט או לעצב תפריט בעצמכם, בהתאם להוראות הבאות:

- רשמו בעמוד הראשון בתפריט את רשימת המנות שהמסעדה או בית הקפה מגישים. בחרו מנות כרצונכם, אך שלבו גם את המנה המופיעה בסרטון.
 - בדף השני של התפריט פרטו את ההסבר הכימי הקשור למנה. היעזרו באיורים, בצילומים ובכל אמצעי ויזואלי שיעזור להסבר. הקפידו שההסבר יהיה ברור ונכון מדעית. אורך ההסבר המרבי הוא שני עמודים. היעזרו בקישור לדף ההסבר המופיע מתחת לסרטון ובמקורות מידע נוספים.
- תבניות אפשריות לעיצוב תפריט:

<https://goo.gl/DB72RD>

<https://goo.gl/rC1R6o>

2. הציגו את הסרטון ואת התפריט שלכם בכיתה.