



യു.പി
കൂട
പരീക്ഷണം

പ്രവർത്തനം

1

മധുരിക്കും പരീക്ഷണം

രസമുകളങ്ങളുടെ മാത്രമല്ല രസതന്ത്രത്തിന്റെ കൂടി ഒരു അത്ഭുതലോകമാണു അടുക്കള. ഉഴുന്നും അരിയും കൂടി അരച്ച് വച്ചാൽ പിറ്റേന്ന് പുളിച്ച മാവ് കിട്ടും, ചുട്ടു തട്ടിയാൽ തൈരു പിരിയും, ഉപ്പിലിട്ടാൽ മാങ്ങ ചുരുങ്ങും അങ്ങനെ എന്തെല്ലാം നടക്കുന്നു അവിടെ. അടുക്കളയിൽ കടന്ന് ചില പരീക്ഷണങ്ങൾ ചെയ്ത് നോക്കിയാലോ? പരീക്ഷണങ്ങൾ ചെയ്യുമ്പോൾ മുതിർന്നവരെ കൂടെ കൂട്ടാൻ മറക്കരുത്.

നമുക്ക് ഒരു പഞ്ചസാര മിഠായി ഉണ്ടാക്കി നോക്കാം.

 ഈ പ്രവർത്തനത്തിന്റെ വിശദീകരണ വീഡിയോ കാണാം



അറിയാം
നിറയാം
ഉയരാം



യൂനിക-ശാസ്ത്രകേരളം
വിജ്ഞാനോത്സവം



**യു.പി
കൂട
പരീക്ഷണം**

പ്രവർത്തനം

എന്തൊക്കെ സാധനങ്ങൾ വേണം?

- ▶ പഞ്ചസാര - 400 ഗ്രാം
- ▶ വെള്ളം - 200 മില്ലിലിറ്റർ
- ▶ ബിരിയാണി കളർ അല്ലെങ്കിൽ ഏതെങ്കിലും ഫുഡ് കളർ
- ▶ പൈനാപ്പിൾ എസൻസോ ഓറഞ്ച് എസൻസോ (ഉണ്ടെങ്കിൽ മാത്രം) അത് എടുക്കുക
- ▶ നല്ല നീളമുള്ള ഒരു ചില്ലു ഗാസ്സ്
- ▶ കനം കുറഞ്ഞ വൃത്തിയുള്ള ഹൗർക്കിൽ/വടി (നീളമുള്ള വടിയാണെങ്കിൽ നല്ല നീളമുള്ള മിറായി കിട്ടും), ഇനി വടിയില്ലെങ്കിൽ ഒരു നൂൽ കഷണമായാലും മതി.
- ▶ ഒരു തെർമോകോൾ കഷണവും സെല്ലോ ടേപ്പും (വടി ഗ്ലാസ്സിന്റെ അടിയിലും വക്കിലും തട്ടാതെ വയ്ക്കാൻ) അല്ലെങ്കിൽ
- ▶ ഒരു പെൻസിൽ (നൂൽ ഗ്ലാസ്സിന്റെ അടിയിലും വക്കിലും തട്ടാതെ കെട്ടിയിടാൻ)
- ▶ വെള്ളം തിളപ്പിക്കാൻ പറ്റിയ പാത്രം.

**അറിയാം
നിറയാം
ഉയരാം**



**യൂനിക്ക-ശാസ്ത്രകേരളം
വിജ്ഞാ
നോത്സവം**



**യു.പി
കൂട
പരീക്ഷണം**

പ്രവർത്തനം

1

വെള്ളവും പഞ്ചസാരയും ഒരുമിച്ച് തിളപ്പിക്കാനുള്ള പാത്രത്തിൽ വച്ച് ചൂടാക്കുക. ചൂടാക്കുമ്പോൾ തുടർച്ചയായി ഇളക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കണം. മുഴുവൻ പഞ്ചസാരയും ലയിച്ച് ചേരുന്നത് വരെ തുടർച്ചയായി ഇളക്കി ചൂടാക്കുക. വെള്ളം കൂടുതൽ സമയം ചൂടായി തിളക്കാതെയിരിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം.

പഞ്ചസാര വെള്ളത്തിൽ ലയിച്ച് കഴിഞ്ഞാൽ തീ അണച്ച് അതിൽ ബിരിയാണികളർ ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കി പാത്രം മാറ്റി വയ്ക്കുക. ഒരല്പം കൂടി പഞ്ചസാര അതിൽ ലയിപ്പിക്കാൻ പറ്റുമെങ്കിൽ അതും ചെയ്യാം. മുഴുവൻ പഞ്ചസാരയും ലയിപ്പിച്ച് ചേർക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. ഈ ലായനിയിൽ നിന്നും

**അറിയാം
നിറയാം
ഉയരാം**



യൂനൈറ്റഡ് സ്റ്റേറ്റ്സ് ഓഫ് ഇന്ത്യ

**വിജ്ഞാ
നോത്സവം**



**യു.പി
കൂട
പരീക്ഷണം**

പ്രവർത്തനം

1

ഒരു ടേബിൾ സ്പൂൺ ലായനി മാറ്റി വച്ച ശേഷം ബാക്കി തണുക്കാനായി വയ്ക്കാം. തണുപ്പിക്കുമ്പോൾ പൂർണ്ണമായും തണുക്കുവാൻ, നേരിയ ചൂട് ബാക്കി ഉണ്ടാവണം.

ഇനി നമ്മൾ മിഠായി അഥവാ പഞ്ചസാരയുടെ തരികൾ ഒട്ടിപ്പിടിക്കാനുള്ള 'സീഡ്' ഉണ്ടാക്കണം. നേരത്തേ മാറ്റി വച്ച പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ വടി മുക്കി ഉണക്കുക. അല്ലെങ്കിൽ പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ മുക്കിയ വടിയിൽ നാലഞ്ച് പഞ്ചസാരത്തരികൾ ഒട്ടിച്ച് പിടിപ്പിച്ചാലും മതി. നൂലിലാണെങ്കിൽ ഇത് ചെയ്യുന്നതെങ്കിൽ നൂലു പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ മുക്കി ഉണക്കണം.

**അറിയാം
നിറയാം
ഉയരാം**



യൂനൈറ്റഡ് സ്റ്റേറ്റ്സ് ഓഫ് അമേരിക്ക

വിജ്ഞാപനം



യു.പി കൂട പരീക്ഷണം



പ്രവർത്തനം



പഞ്ചസാര വെള്ളം തണുത്തത് കഴിഞ്ഞാൽ ഈ വെള്ളം ചിലു ഗാസ്സിൽ പകർത്തുക.

ഇനി ശ്രദ്ധിച്ച് ഈ 'സീഡ്' (വടിയോ, നൂലോ) ചില്ലുഗാസ്സിയുടെ വശങ്ങളിൽ തട്ടാതെ തെർമോകോളോ പെൻസിലോ ഉപയോഗിച്ച് പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ മുക്കി വയ്ക്കുക. ഗ്ലാസ്സ് ഒരു ഒതുങ്ങിയ സ്ഥലത്തേക്ക് മാറ്റി വെച്ചോളൂ. എല്ലാ ദിവസവും ഗ്ലാസ്സ് നിരീക്ഷിക്കണം. ഗ്ലാസ്സിനെ അനക്കരുത്. മൂന്നാലു ദിവസത്തിനുള്ളിൽ പഞ്ചസാര മിഠായി ഉണ്ടായി വരുന്നത് കാണാം. വെള്ളത്തിന്റെ മുകളിൽ പഞ്ചസാര തരികൾ ഉണ്ടാകുന്നതിൽ അത് മാറ്റുണ്ട്. [നിങ്ങളുടെ മിഠായി രുചി നോക്കാനുള്ള അവസരമാണിത്].



അറിയാം
നിറയാം
ഉയരാം



യൂനൈറ്റഡ് സ്റ്റേറ്റ്സ് ഓഫ് ഇന്ത്യ
വിജ്ഞാപനം



യു.പി
കൂട
പരീക്ഷണം



പ്രവർത്തനം



ഒരുപാട് പഞ്ചസാര തരികൾ ഗ്ലാസ്സിന്റെ വശങ്ങളിൽ ഉണ്ടാകുന്നതിൽ മിറായി ഉണ്ടാകാൻ ശരിയായില്ല എന്നർത്ഥം. വീണ്ടും വെള്ളം തിളപ്പിച്ച് പഞ്ചസാര ലയിപ്പിച്ച് പരീക്ഷണനിരീക്ഷണം ആവർത്തിക്കൂ. എത്രവലിയ മിറായികൾ നിങ്ങൾക്ക് ഉണ്ടാക്കാൻ സാധിച്ചു?

മിറായി വീട്ടിലുള്ളവർക്ക് തിന്നാൻ കൊടുത്തോ? അവർക്ക് ഇഷ്ടപ്പെട്ടോ? മിറായിയുടെ ചിത്രങ്ങൾ, പരീക്ഷണത്തിന്റെ വീഡിയോകൾ, ചിത്രങ്ങൾ എന്നിവയും കരുതിവെക്കണം.

(ഉപ്പുപയോഗിച്ചും ഇതേ പരീക്ഷണം ചെയ്യാം.)

അറിയാം
നിറയാം
ഉയരാം



യൂനൈറ്റഡ് സ്റ്റേറ്റ്സ് ഓഫ് അമേരിക്ക
വിജ്ഞാപനം