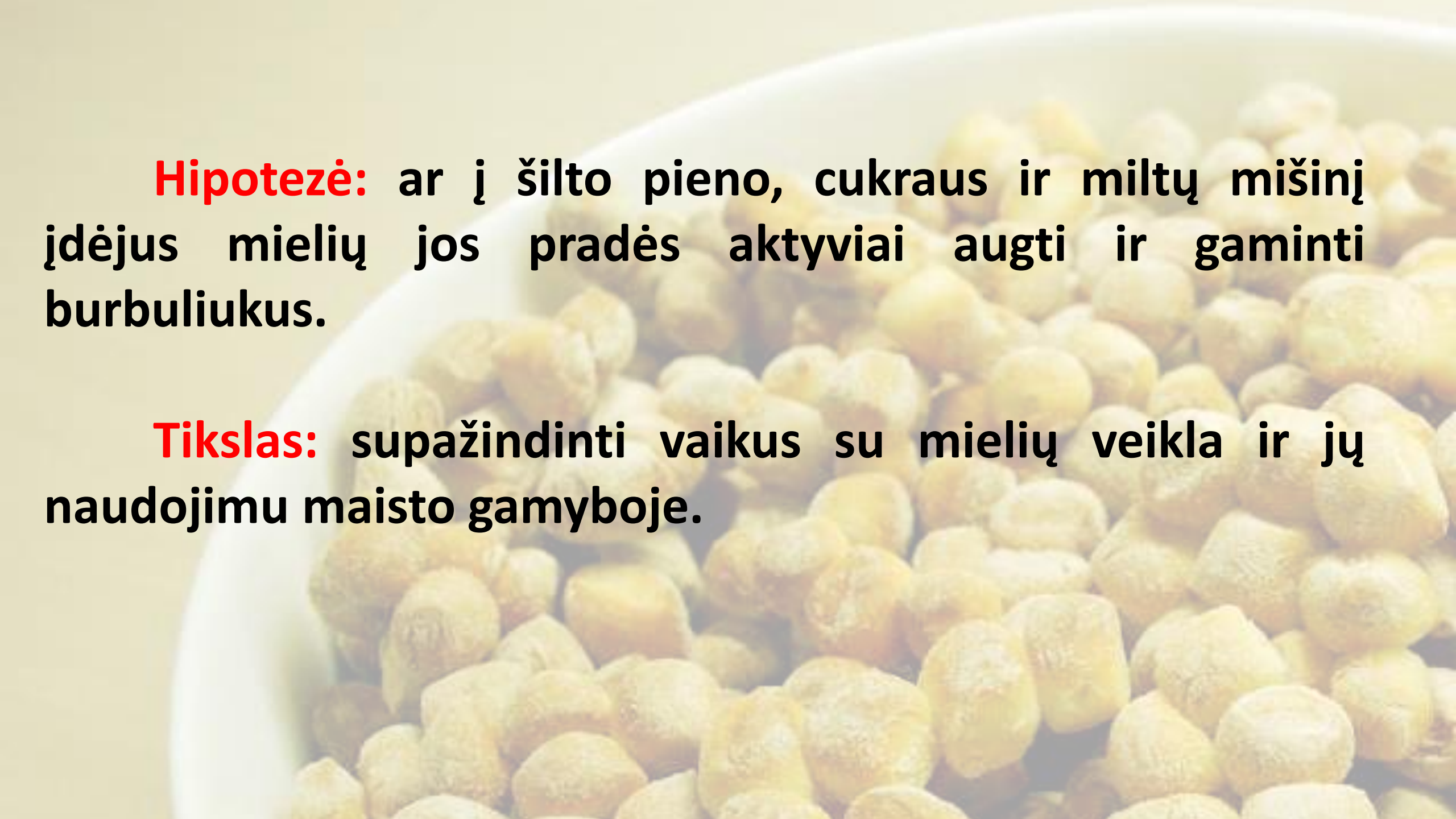




# **„Mielių veikla – mokslinis eksperimentas“**

**Iš tėvelių iniciatyvos „Pasiūlyk idėją“ -  
veiklą vedė Tautvilės mamytė**



**Hipotezė:** ar į šilto pieno, cukraus ir miltų mišinį įdėjus mielių jos pradės aktyviai augti ir gaminti burbuliukus.

**Tikslas:** supažindinti vaikus su mielių veikla ir jų naudojimu maisto gamyboje.

# STEAM RYŠYS

```
graph TD; A[STEAM RYŠYS] --> B[Mokslas (Science)]; A --> C[Technologijos (Technology)]; A --> D[Inžinerija (Engineering)]; A --> E[Matematika (Mathematics)];
```

The diagram features a central orange rounded rectangle at the top containing the title 'STEAM RYŠYS'. Four blue arrows point downwards from this rectangle to four separate grey rounded rectangles arranged horizontally below. Each grey rectangle contains text describing a specific STEAM discipline and its application in a baking experiment. The background of the entire image is a close-up, slightly blurred photograph of many small, round, golden-brown cookies or biscuits.

## **Mokslas (Science):**

Mikrobiologija: mielės yra mikroorganizmai ir šiuo eksperimentu vaikai sužinojo apie jų gyvenimo ciklą, aktyvumą ir fermentacijos procesą. Tai mokslinis principas, susijęs su biochemija ir biologija.

## **Technologijos (Technology):**

vaikai naudojo paprastus mokslo įrankius, tokius kaip matavimo indus, šilumos šaltinius (pvz., šiltą vandenį), kad atliktų eksperimentą.

## **Inžinerija (Engineering):**

vaikai suprato, kaip inžinerijos principai (pvz., temperatūros kontrolė) veikia mielių procesus, ir susiejo šiuos eksperimentus su kasdieniais inžineriniais procesais, pavyzdžiui, kūčiukų kepimu.

## **Matematika (Mathematics):**

vaikai matavo vandens kiekį, cukraus kiekį ir laiką. Stebėjo kaip šie matavimai veikia mielių veikimą. Tai padeda suprasti proporcijas ir skaičiavimus.



**Vaikai apžiūrėjo, pauostė mieles, atlikto paprastą eksperimentą su mielėmis, stebėdami, kaip jos reaguoja į šilumą, cukrų ir šiltą pieną. Kartu su Tautvilės mamyte paruošė paprastą mielių aktyvavimo mišinį (mielės, šiltas pienas, cukrus) ir stebėjo, kaip burbuliukai pradėjo kauptis, kai mielės pradėjo veikti. Diskutavo apie tai, kaip mielės naudojamos duonai ir kitoms kepyklos prekėms gaminti.**





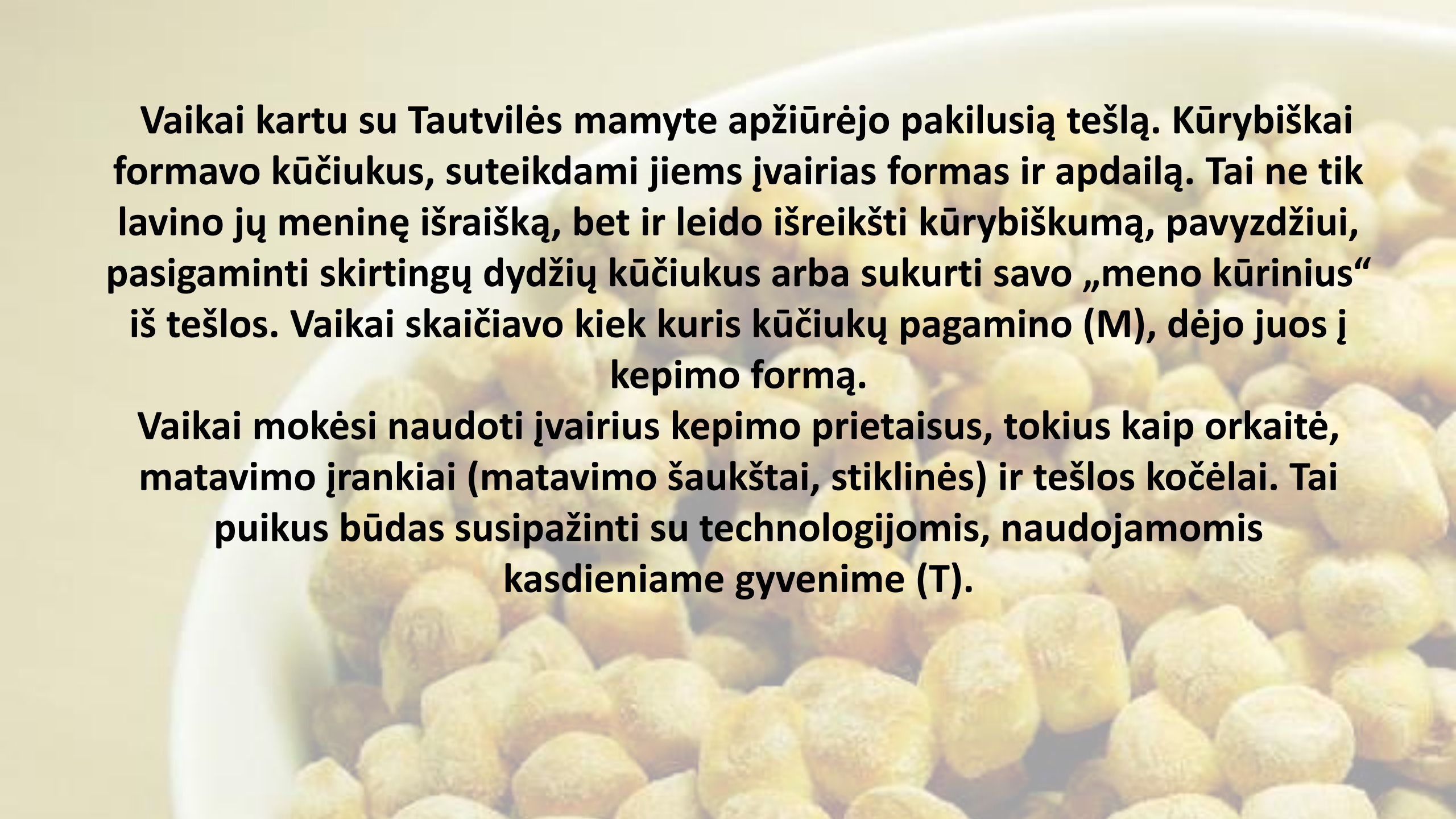
**Vaikai prisiminė kas yra receptas, kam reikalingi tikslūs produktų kiekiai. Matavo miltus, aguonas šaukštais, pieną stiklinėmis, tikrino pieno šiltumą.**

**Tešlos gaminimo metu vaikai sužinojo apie medžiagų savybes, kaip miltai, pienas, cukrus ir mielės susijungia į vieningą masę, kuri virsta tešla.**



**Vaikai stebėjo kaip  
užmaišyta teška keičiasi:  
susidaro burbuliukai, ji  
didėja ir kyla.**

**Vaikai galėjo stebėti,  
kaip tešla keičiasi  
priklausomai nuo  
temperatūros.**



**Vaikai kartu su Tautvilės mamyte apžiūrėjo pakilusią tešlą. Kūrybiškai formavo kūčiukus, suteikdami jiems įvairias formas ir apdailą. Tai ne tik lavino jų meninę išraišką, bet ir leido išreikšti kūrybiškumą, pavyzdžiui, pasigaminti skirtingų dydžių kūčiukus arba sukurti savo „meno kūrinis“ iš tešlos. Vaikai skaičiavo kiek kuris kūčiukų pagamino (M), dėjo juos į kepimo formą.**

**Vaikai mokėsi naudoti įvairius kepimo prietaisus, tokius kaip orkaitė, matavimo įrankiai (matavimo šaukštai, stiklinės) ir tešlos kočėlai. Tai puikus būdas susipažinti su technologijomis, naudojamomis kasdieniame gyvenime (T).**













**Kūčiukų kepimas – tai puiki galimybė integruoti STEAM veiklas, kuriose vaikai mokosi apie mokslą, technologijas, inžineriją, meną ir matematiką. Per šią veiklą jie ne tik susipažino su tradicija, bendradarbiavo su mamyte, bet ir lavino savo kūrybiškumą, praktinius įgūdžius ir supratimą apie aplinkos poveikį maisto gamybai.**

**AČIŪ Tautvilės mamytei už bendradarbiavimą !!**