



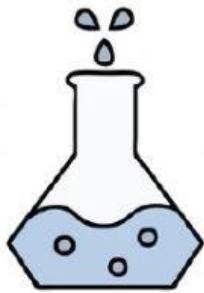
KIMU 3.3.



HAU BAI NAHASTE-BORRASTEA

* Esaldi bakoitzean, klikatu zeren inguruan hitz egiten duen:
sukaldearen inguruan, **laborategiaren** inguruan, edo **bien** inguruan.

	Nahasketak egiten dituzte.
	Txertoak sortzen dituzte.
	Esperimentatzen aritzen dira.
	Produktu berriak lortzen saiatzen dira.
	Zapore berriak lortzen dituzte nahasketen bidez.
	Txukuntasuna garrantzitsua da bertan.
	Plater berriak sortzen dituzte.
	Neurketak ondo egin behar dira (zenbat bota produktu bakoitzetik...).
	Mikrobioak, bakteriak, virusak, ... behatzen dituzte.
	Nahasketak probatu egiten dira gozoak dauden ala ez jakiteko.
	Ez kutsatzeko ondo babestu behar dira.
	Produktu guztiak bere lekuan egotea ezinbestekoa da. Dena ondo ordenatuta.



ESPERIMENTUAK:

Markatu E (egia) edo G (gezurra):

	Bi substantzia elkartzen direnean, beti nahasketa berdina lortzen da.
	Substantzia batzuk erraz nahasi ahal dira (olioa eta ura, harriak eta esnea, ura eta gomatxoak, ...)
	Substantzia batzuk ezin dira nahastu, bereiztuta geratzen dira (olioa eta ura, harriak eta esnea, ...).
	Kakaoa ezin da likidoarekin ondo nahasi. Substantziak bereiztuta geratzen dira.
	Substantzia batzuk elkartzean, nahastu beharrean erreakzioak egoten dira.
	Olioak, arrautzaren azala desegiten du.
	Aire beroak espazio gutxi okupatzen du.
	Aire beroak espazio asko okupatzen du.
	Globo baten barruko airea berotzean, puztu egiten da.
	Gobo baten barruko airea berotzean, puxika txikitu egiten da.