

Zakład Dydaktyki Chemii Wydziału Chemii UAM zaprosił 11 lutego br. nauczycieli chemii i przyrody wszystkich typów szkół wraz z przedstawicielami spośród uczniów na spotkanie, podczas którego można było m.in. obejrzeć nowe, nieprezentowane dotychczas eksperymenty chemiczne oraz skorzystać z wybranych warsztatów w salach laboratoryjnych nowego budynku Collegium Chemicum na Morawsku.

Naszą szkołę reprezentowali Pani Grażyna Makles z uczniami: Patrykiem Papierzem z 3d i Inez Jaškowiak z 2d. Goście zostali przywitani przez Panią prof. zw. dr hab. Hannę Gulińską – kierownika Zakładu Dydaktyki Chemii oraz prodziekana prof. zw. dra. hab. Piotra Kirszensztejną. Dalej mieli okazję wysłuchać wykładu dra. hab. Karola Kacprzaka:



„Cząsteczki w rondlu kucharza-chemika.

O gastronomii molekularnej.”

Podczas wykładu zostały zaprezentowane ciekawe eksperymenty, po czym każdy mógł spróbować m. in. lodów z ciekłego azotu, kawioru z melona, nutelli w proszku.



Po wykładzie nauczyciele zostali podzieleni na grupy, w których odbywały się warsztaty tematyczne. Z kolei uczniowie pozostali w auli i oglądali pokaz eksperymentów zatytułowany „**Odkrywanie praw przyrody**”. Zaprezentowano w nim m. in. chemiczne tornado, zbadano jaki wpływ ma temperatura na szybkość reakcji chemicznej oraz do czego można wykorzystać ciekły azot. Każdy zdobył nową wiedzę i zadowolony wrócił ze spotkania.

