ELEKTER JA MAGNETID

3. klass

1. Kirjuta võimalikult palju erinevaid aparaate / masinaid / kohti, mis tarbivad elektrit!

.....

.....

.....

2. Milliseid elektrienergia tootmise viise sina tead?

.....

Milliseid nendest kasutatakse Eesti? .....

Millist elektrienergia saamise viise soovitaksid sina Eestile? Põhjenda.

.....

.....

3. Millega on tegu, kui kuuled mõnda riietuseset seljast võttes raginat - saad "särtsu"?

.....

Pane kirja oma kogemuste põhjal, kuidas saaksid näidata staatilise elektri olemasolu!

.....

.....

.....

Koostas Heli Pundonen

4. Kirjelda looduses esinevaid elektinähtuseid oma kogemuse põhjal!

.....

.....

5. Pildil näed vooluringi.
Kuidas tead, et vooluringi läbib elekter?

.....

.....

6. Mis juhtuks kui lüliteid ei oleks?

.....

.....

7. Täida tabel:

HEAD ELEKTRIJUHID	HALVAD ELEKTRIJUHID

8. Sõnasta 2 omapoolset ohtusreeglit elektri kohta!

.....

.....

9. Missugused omadused on magnetil?

.....

Milliseid elektri kokkuhoiu reegleid järgib sinu pere?

- ☐ lülitame teleri või raadio välja, kui keegi nende saateid ei jälgi
- ☐ tolmuimejat kasutame üksnes nende materjalide puhastamisel, mida pole võimalik kloppimiseks välja viia
- ☐ lülitame triikraua võrku vahetult enne triikimise algust ja välja kohe töö lõppedes
- ☐ et elektripliidi keeduplaadi üleskuumutamiseks kulub hulk energiat, kasutame üht plaati järjestikku mitme toidu valmistamiseks
- ☐ kasutame keedunõudena paksu ja tasase põhjaga alumiinium- või emailnõudsid; keraamilisi nõusid ei kasuta me nende halva soojusjuhtivuse pärast
- ☐ keedunõud sulgeme kaanega, et vähendada energiakadu ja lühendada toidu valmimisaega
- ☐ niipea, kui toit hakkab keema, vähendame keeduplaadi võimsust, sest liigne temperatuur ei kiirenda toidu valmimist - vee temperatuur ei tõuse nagunii üle100 kraadi, tekib üksnes asjatult auru
- ☐ toidu valmistamiseks kasutame ta võimalikult vähe vett, et keetmiseaeg lüheneks, (näiteks kartulite keetmisel paneme vett ainult veidi üle kartulite)
- ☐ külmutatud toiduaineid ei pane me enne praeahju või pliidile, kui need on toatemperatuurini üles sulanud
- ☐ praeahju kasutame järjestikku mitme toidu valmistamiseks
- ☐ toiduvalmistuse ajal ei ava me asjatult praeahju ust
- ☐ keeduplaate ei lülita me enne sisse, kui neile on paigutatud toidunõud, sest plaatide kuumenemine ei võta kuigi palju aega

Koostas Heli Pundonen