

1

حمض النتريك.

1

المرحلة الأولى:

المرحلة الثانية:

2

3

4

6

المرحلة الثالثة:

الوثيقة 3:

1

ماء مقطر

1

المرحلة الأولى:

2

3

4

5

6

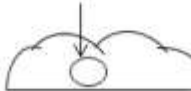
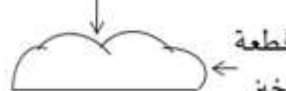

المرحلة الثانية:

الوثيقة 2:

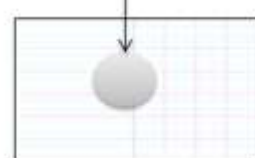

الوثيقة 4: تجارب الكشف عن بعض الأملاح.

الاستنتاج	النتيجة	التجربة
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>نثرات الفضة.</p> <p>رشاحة الخبز.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>قطرات من أكسالات الألمنيوم.</p> <p>رشاحة الحليب.</p> <p>إضافة قطرات من أكسالات الألمنيوم.</p> <p>لرشاحة الحليب.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

الوثيقة 5: تجارب الكشف عن المواد العضوية في الأغذية:

الاستنتاج	النتيجة	التجربة
		<p>ماء اليودي.</p> 
	<p>1</p> <p>2</p>	<p>زلال البيض . + ماء مقطر .</p> <p>1 حمض النتريك .</p> <p>2 تسخين .</p> 

الوثيقة 6: تجارب الكشف عن المواد العضوية في الأغذية.

الاستنتاج	النتيجة	التجربة
		<p>حك الزبدة على ورق أبيض .</p>  <p>تجفيف .</p>

