



Загружено MimiVanTango для 7dach.ru

«Удивительные дрожжи»

Выполнили: Чернявский Макс

Чернявская В.Н.

Руководители: Дук Н.В.

Бычкова К.О.

Актуальность

- Я очень люблю есть пирожки, булочки, ватрушки и хлеб. Мне стало интересно, почему эти изделия такие пышные и мягкие, а еще откуда в хлебе столько дырочек? Воспитатель в детском саду нам рассказывала о ценности хлеба, как его выпекают и чтобы он получился вкусным и красивым в него добавляют дрожжи. Мне стало интересно узнать, что это – дрожжи и зачем они нужны?

Цель: выявление особенностей и свойств дрожжей

- **Задачи:**

Узнать, что такое **дрожжи**.

Где используют **дрожжи**.

Как «работают» **дрожжи**.

Так что же такое дрожжи и откуда они появились?

Дрожжи



Одни из самых мелких грибов. Они одноклеточные и не образуют нитей грибницы.

Некоторые виды дрожжей одомашнены человеком. Они применяются для изготовления теста.



Виды дрожжей

Хлебопекарные



Кормовые



Хлебопекарные

Используют для придания тесту пышности.



Кормовые

Витамины для животных птиц и рыбы



Эксперимент №1. «Дрожжи питаются сахаром»

Мы с мамой взяли два стакана и налили в них теплую воду.



В каждый стакан насыпали дрожжи.



В один стакан добавили сахар, а в другой не добавляли.



На следующий день в стакане в сахаре появились пузырьки, мама сказала началось брожение, значит дрожжи проснулись.

Вывод: Без сахара дрожжи работать не будут.



Эксперимент №2 «Дрожжам нужно тепло для поднятия теста»

Мы замесили тесто, разложили его в две тарелки одну поставили в тепло, а другую тарелку в холодильник. Через час тесто, которое стояло в тепле увеличилось, поднялось, а в холодильнике не поднялось.

Вывод: дрожжи любят тепло.



Эксперимент №3 «Тесто без дрожжей не поднимается»

Мы с мамой замесили тесто с дрожжами и без дрожжей. Через час тесто, в котором были дрожжи поднялось.

Вывод: дрожжи поднимают тесто, делают его мягким и пышным.

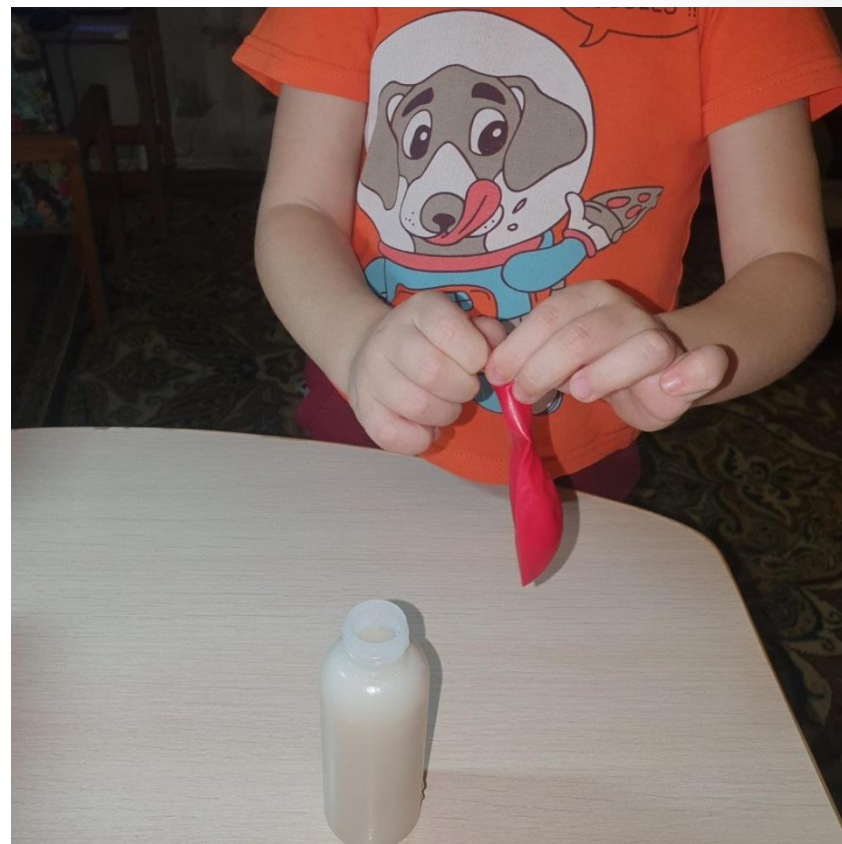


Эксперимент №4 «Как дрожжи поднимают тесто»

В стакан с теплой водой мы насыпали дрожжи и сахар.



Вылили в пузырек и надели воздушный шар.



Шарик стал надуваться: это дрожжи питаются сахаром выделяют углекислый газ, который поднимает тесто.



- **Вывод:**
Проделав опыты, я узнал
что дрожжи – это живые
микроорганизмы, без
них нельзя испечь хлеб.

