

# «Сравнение хлеба, выпеченного в духовке и в хлебопечке»

ВЫПОЛНИЛА: КОЛТУНОВА ВИКТОРИЯ, 10 ЛЕТ  
4 КЛАСС, МКОУ «УСТЬЕВСКАЯ СОШ»  
ХОХОЛЬСКИЙ РАЙОН  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

РУКОВОДИТЕЛЬ: ПОНОМАРЕВА ЕЛЕНА

ВИКТОРОВНА,

УЧИТЕЛЬ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ

**Цель:** сравнить хлеб, выпеченный в духовке и в хлебопечке

**Задачи:**

- собрать информацию;
- проследить технологию приготовления хлеба в духовке и в хлебопечке;
- изготовить хлеб в домашних условиях;
- сделать вывод о проделанной работе.

**Актуальность выбранной темы** - хлеб основной продукт питания и всегда присутствует в пище. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба с другими продуктами питания, то есть хлеб необходим, как добавка к пище. Хлеб никогда не приедается и содержит почти все необходимые компоненты: белки, углеводы, немного жиров, витамины и минеральные вещества

## Рецепт хлеба в хлебопечке

1,5 мерных стакана воды

500 г муки

1 ч.л. соли

пол пачки дрожжей

на кончике ножа – лимонной кислоты



## Рецепт хлеба в духовке

1 стакан теплой воды,  
пол чайной ложки сахара,  
щепотка соли,  
около 2 стаканов муки,  
1 пачка дрожжей



# Почему хлеб черствеет?





Кухня-база для  
эксперимента.

## **Рецепт хлеба в хлебопечке**

1,5 мерных стакана воды

500 г муки

1 ч.л. соли

пол пачки дрожжей

на кончике ножа –лимонной кислоты

## **Рецепт хлеба в духовке**

1 стакан теплой воды,

пол чайной ложки сахара,

щепотка соли,

около 2 стаканов муки,

1 пачка дрожжей

# Вывод:

Где хлеб получается лучше и чему отдать предпочтение?

Каждый вариант имеет свои достоинства и недостатки, что требует особого внимания.

Хлебопечка хороша тем, что работает полностью сама. Просто загружаете в нее необходимые ингредиенты, ждете немного времени и достаете готовый продукт – горячий хлеб.

В духовке все на виду: Вы сами замешиваете тесто, следите за температурой и влажностью, что открывает более широкие кулинарные возможности.

Если Вы любите корочку, то в духовке Вы точно сможете добиться подобного результата.

В хлебопечке вряд ли Вам удастся получить точный результат. Однако из хлебопечки и с духовки хлеб получается очень хорошим и вкусным, поэтому выбор сделать действительно сложно.

Скорее выбирать нужно, не исходя из достоинств или недостатков, но исходя из целей. Если у Вас есть время заниматься выпечкой хлеба, и Вы точно знаете рецептуру приготовления данного продукта и

Вам вообще не лень этим заниматься, то, конечно, хлебопечка Вам вообще не нужна.

Но если с кулинарными способностями у Вас проблемы или Вам вообще не нравится пользоваться духовкой, то лучше отдать предпочтение хлебопечке.





**Спасибо за внимание!**