

Откуда в хлебе столько дырочек?



Цель:

- Причины появления дырочек в хлебе и их влияние на вкус и качество.



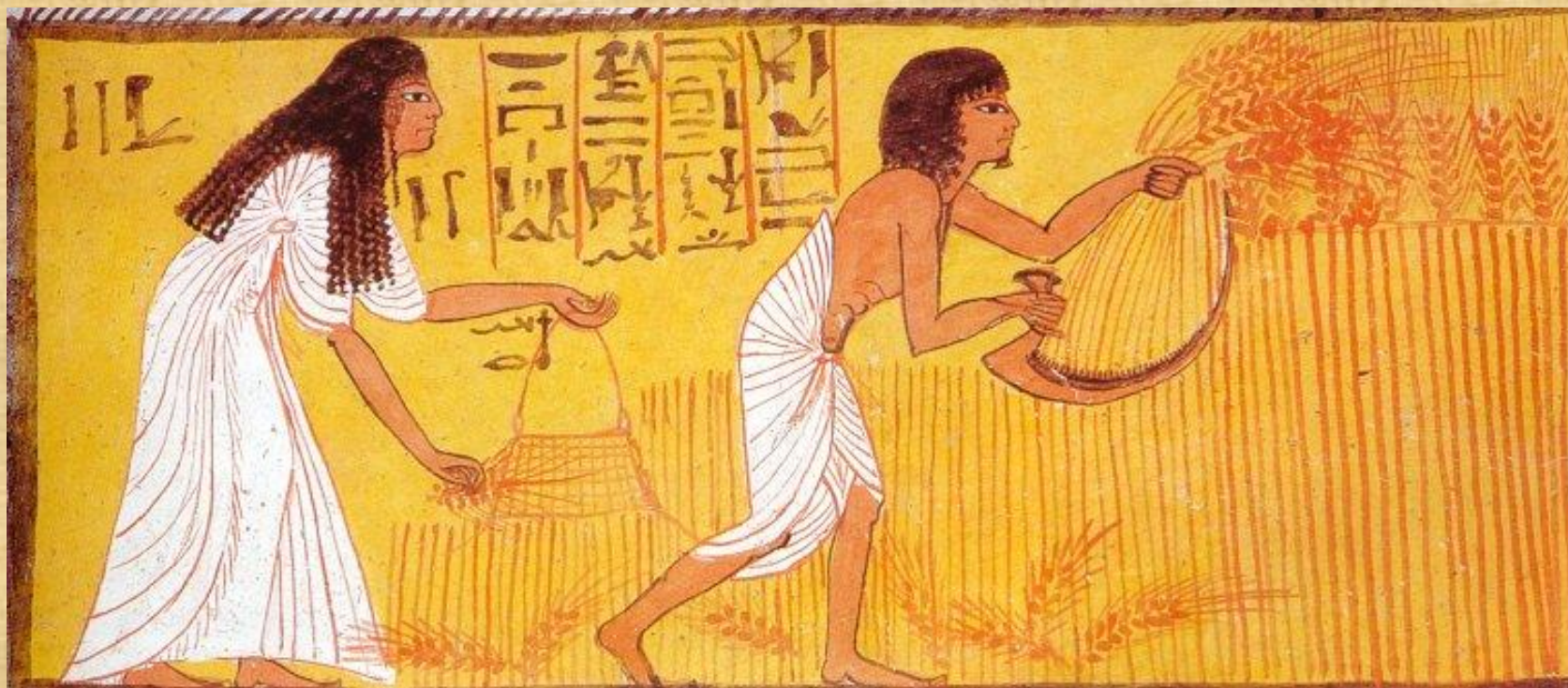
Задачи:

- **Выяснить, всегда ли в хлебобулочных изделиях есть дырочки?**
- **Узнать при каких условиях появляются дырочки?**
- **Зависит ли вкус от количества дырочек?**

Кто или что делает дырочки в хлебе?



Хлеб- это одно из величайших чудес на свете, И даётся он человеку нелегко. Хлеб «изобрели» египтяне. Это очень полезный продукт. Недаром его всегда ставили на Руси в центр стола и считали главным блюдом. Впервые слово «хлеб» появилось в Древней Греции.



Вопрос к маме...



С этим вопросом я обратилась к маме, она мне сказала, что приготовление хлеба связано с химическими реакциями-брожением.

«Голодный» грибок поедает сахар и превращает в смесь углекислого газа и спирта, вырабатывая при этом энергию. Пузырьки, которые мы увидели – углекислый газ. Поднимаясь сквозь тесто, он образует те самые дырочки – поры, и заставляет хлеб в печи подниматься.





Вкус и качество зависит от выдержки теста. Чем больше появится дырочек - пор, тем вкуснее получается хлеб.



Вывод:

- Дрожжи попадают в тесто.
- Грибки сразу принимаются за дело.
- Они вырабатывают углекислый газ, от этого тесто поднимается.
- В жаркой печи пузырьки лопаются, газ уходит, а дырочки в душистом хлебе остаются.

