



МКДОУ №22 города Аши Челябинской области

«Откуда в хлебе столько дырочек?»

**Выполнила: Мызгина Алиса
Воспитанница группы
«Рябинка» МКДОУ №22
Руководитель: Алексеева
Наталья Михайловна**

Цель: Выяснение причины появления дырочек в хлебе и их влияние на его вкус.

Задачи:

- Изучить историю возникновения хлеба;
- Выяснить, всегда ли в хлебобулочных изделиях есть дырочки;
- Узнать, какие условия нужны для появления дырочек;
- Провести эксперимент, зависит ли вкус хлеба от количества дырочек в нем;
- Провести опрос среди сверстников.

Гипотеза: Почти во всех хлебобулочных изделиях присутствуют дырочки. Влияет ли их количество на вкус?



Объект исследования: Хлеб

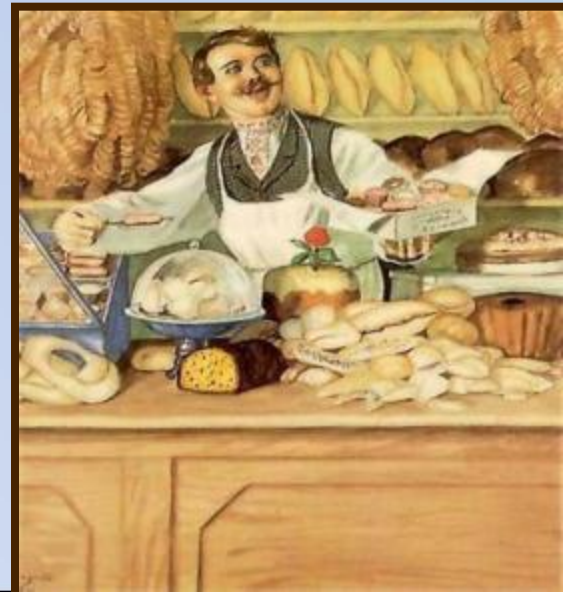
Предмет исследования: Дырочки в хлебе.

Методы исследования:

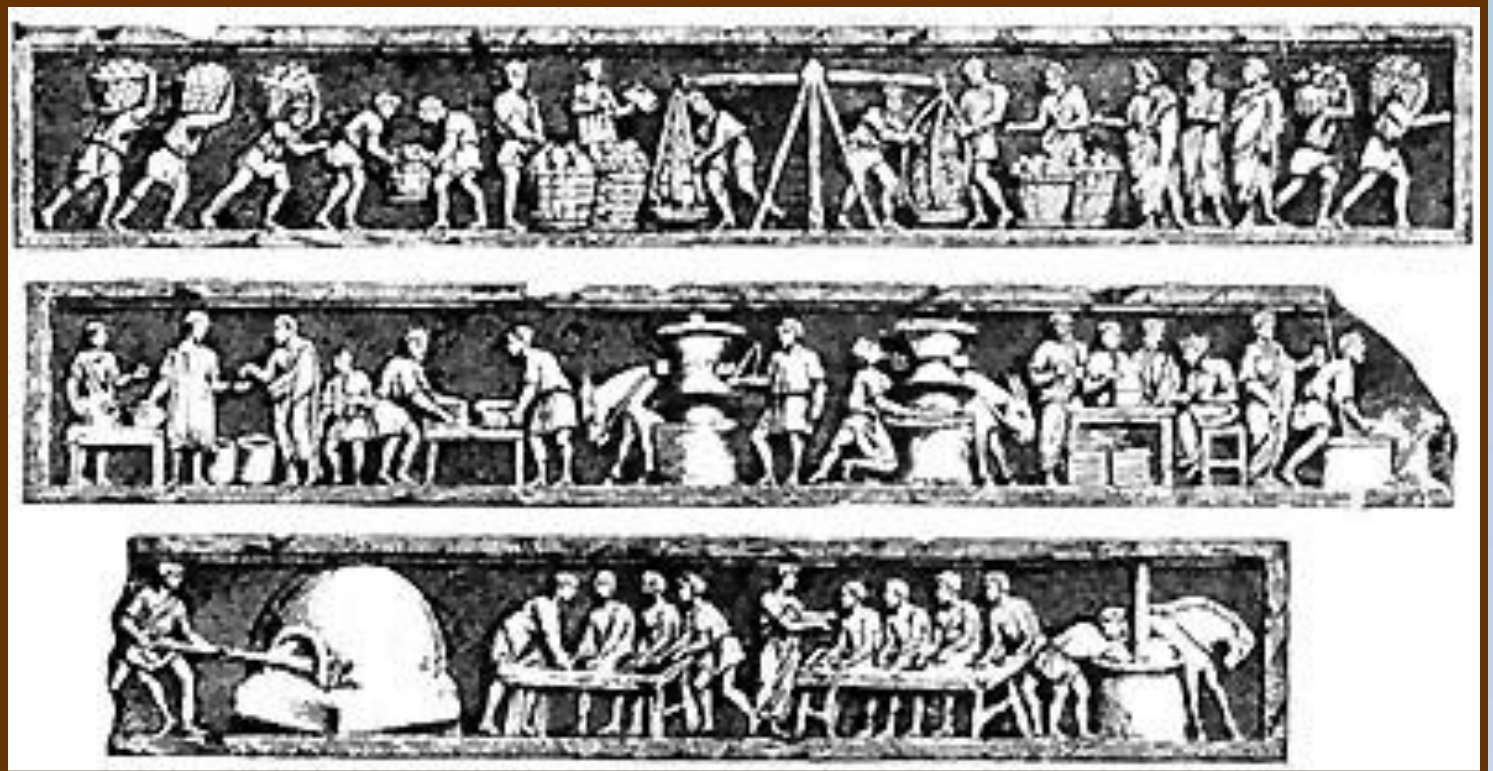
сбор информации из разных источников, опрос,
проведение эксперимента



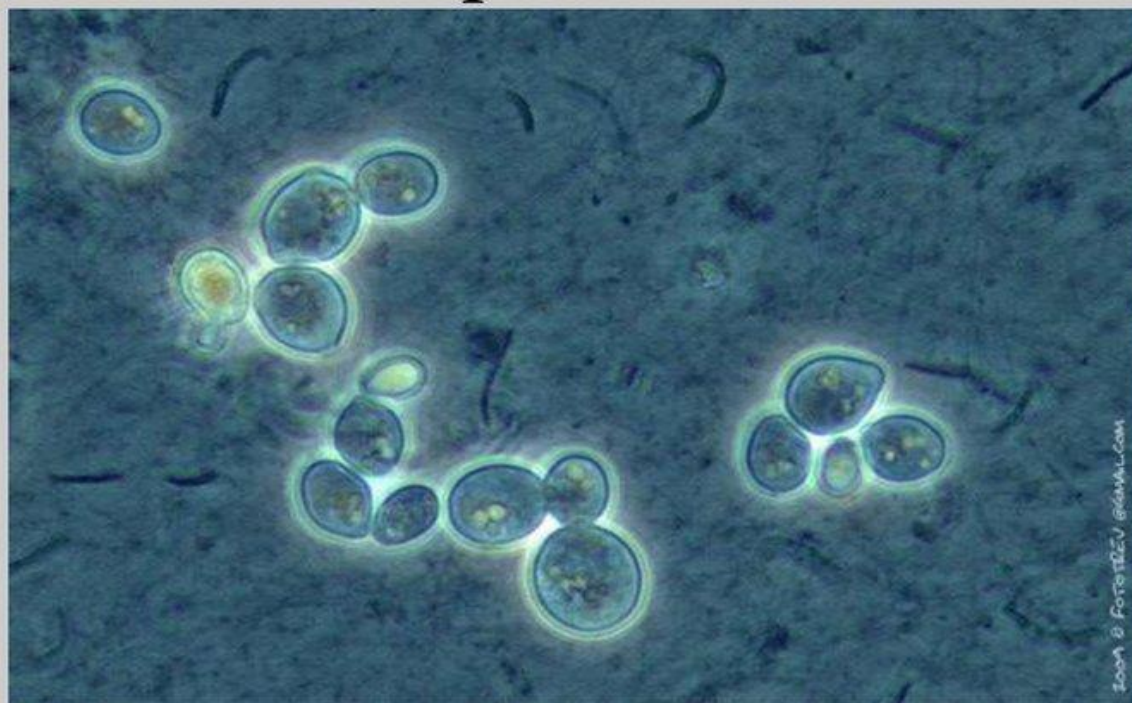
Немного истории ...



Первые пекари – древние египтяне



Клетки дрожжей под микроскопом



Эксперимент №1



1



2



3



4

Эксперимент №2



<i>Изделие</i>	<i>Сколько дырочек</i>	<i>Плотность</i>
Печенье	Дырочек не видно	Твердое
Пирожное	Дырочек много	Мягкое
Хлеб	Дырочек очень очень , много	Самый мягкий

Опрос для одноклассников
«Откуда в хлебе столько дырочек?»

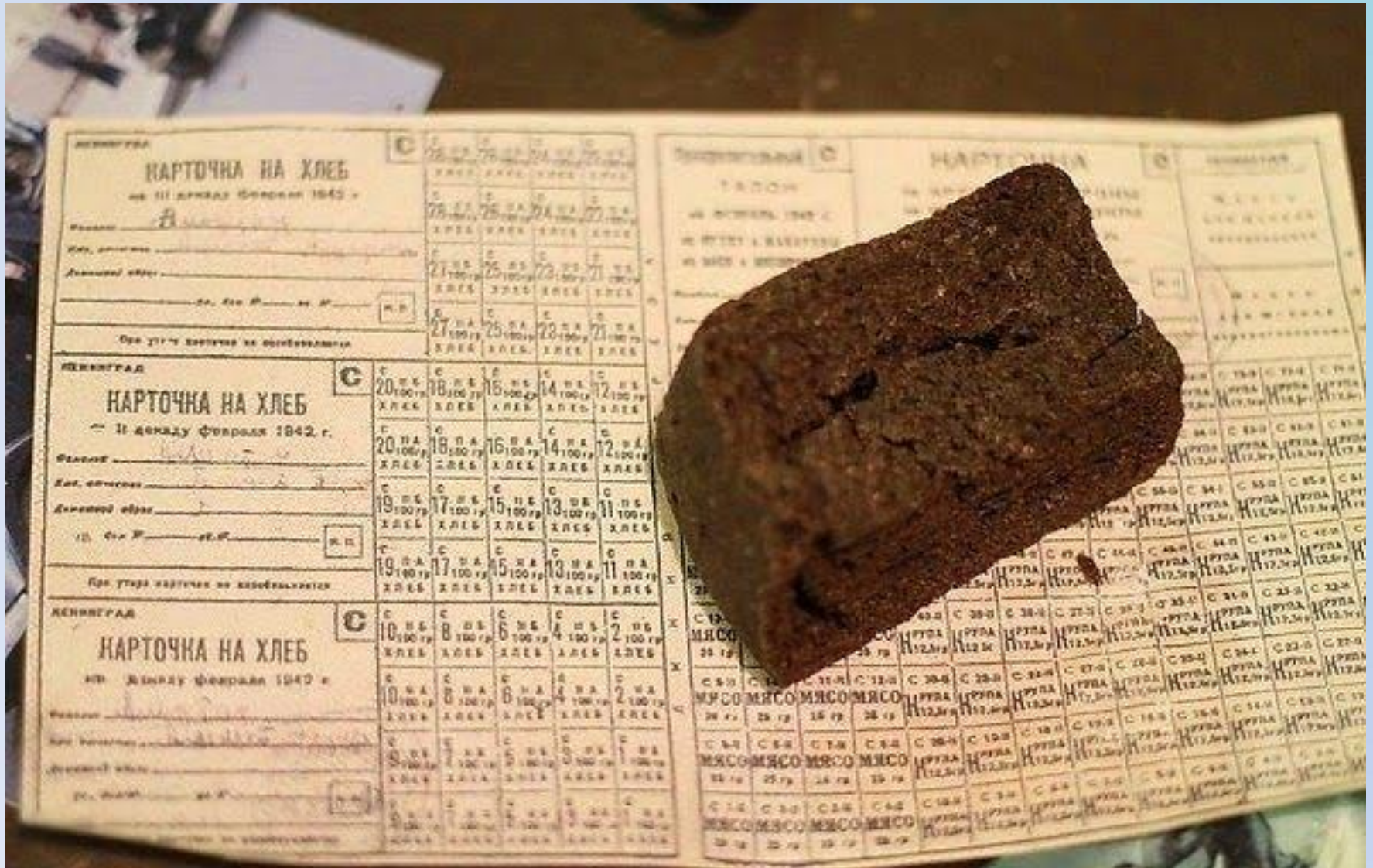
- Любите ли вы хлеб?
- Видели ли вы дырочки в хлебе?
- Откуда они берутся в хлебе?



Разновидности хлебобулочных изделий



Хлеб войны



Вот в чем дело!

- Дрожжи попадают в тесто.
- Грибки сразу начинают расти и размножаться.
- Они вырабатывают углекислый газ, от этого тесто поднимается.
- В жаркой печи пузырьки лопаются, газ уходит, а дырочки в душистом хлебе остаются.

**«Хлеб – драгоценность. Им не сори.
Хлеба к обеду в меру бери».**





Спасибо за внимание!