



# ТЕСТО ДЛЯ ПЛЮШЕК, БЛИНОВ

**Руководитель эксперимента:  
воспитатель ИСУПОВА ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА  
участницы эксперимента:**

**ГРЕБЕНЮК ДАРЬЯ  
ЕНИКЕЕВА РЕГИНА**

**р.п. Шаранга  
2015г.**





## Объект исследования: тесто

- Предмет исследования : условия, при которых тесто поднимается.
- Гипотеза : почему тесто для плюшек поднимается, а для блинов нет.
- Актуальность работы заключается в том , что мы пытаемся узнать , самое интересное о тесте , какое оно бывает.





## Цели и задачи исследования

- Познакомиться со способом приготовления теста для плюшек и блинов
- Провести экспериментальную работу по выращиванию дрожжей
- Приготовить тесто для выпечки





**Беседа  
с  
поварами**







# Мука



# Дрожжи



# Молоко



# Растительное масло



Яйца





# Соль



# Сахар







## Эксперимент «Питание дрожжей»

- Приготовили сухие дрожжи, воду, сахар, муку.





□ Налили воду, положили сахар



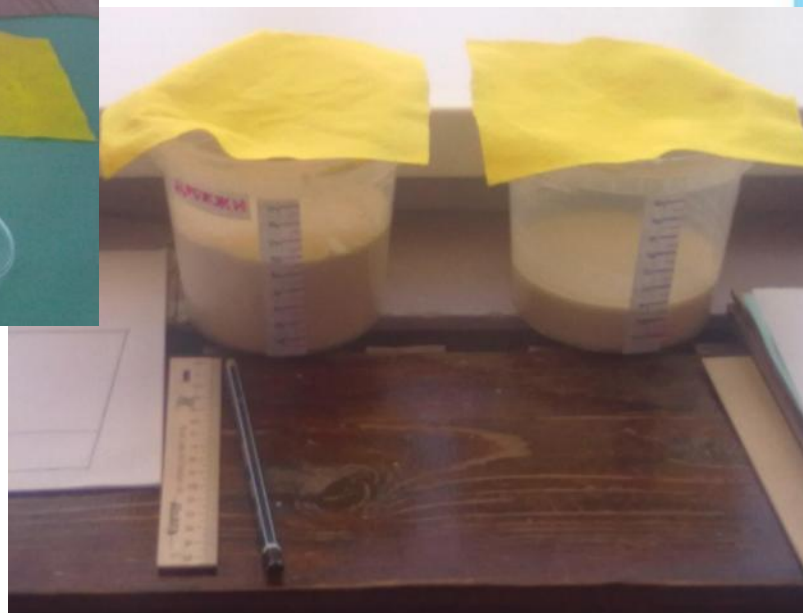


В одно ведёрко высыпали дрожжи





Насыпали муки и поставили в теплое место





## Результат

- При взаимодействии с водой, сахаром и мукой, дрожжи начинают «оживать», есть сахар и смесь наполняется пузырьками.





**Как мы делали  
тесто  
для плюшек  
и блинов**





# Дрожжевое тесто





















14 CM

6 CM

*ТЕСТО ПОДНЯЛОСЬ*

















# Тесто для блинов







□ Молоко наливаем



□ Яйцо разбиваем



# □ Соль и сахар положили







□ И муку не забыли





□ Тесто жидким быть должно





□ Маслица нальём чуть-чуть





□ А теперь печём блины





Получились  
хороши,  
вкусные,  
румяные





## Вывод



- **В ходе исследовательской деятельности гипотеза подтвердилась.** Все знания, которые мы получили, очень интересные. Дрожжи поднимают тесто и делают его пышным и вкусным.
- **Перспектива:** Эта тема была интересна. И нам хотелось бы узнать какое бывает еще тесто и что из него выпекают.





*Спасибо за  
внимание*

