



«Почему в хлебе столько дырочек?»

Задачи:

- Выяснить всегда ли в хлебобулочных изделиях есть дырочки;
- Узнать почему поднимается тесто когда в него кладут дрожжи.
- Узнать почему в хлебе появляются дырочки;
- Научиться выпекать хлеб в домашних условиях.

ЧТО ТАКОЕ ДРОЖЖИ?



Дрожжи – это микроскопические грибки, которые живут и размножаются почкованием в среде, где есть сахар.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ





Это мои дырочки.



Почему в хлебе дырки?

*Я сегодня хлеб не ел,
В лупу на него смотрел.
Весь он в дырочках узорных...
В ямках – белый, в ямках – черный.
Посмотрю в бараночке,
В булке... Тоже – ямочки.
Я у бабушки спросил:
- И пирог дырявым был?
Засмеялась бабушка:
- И блины-оладушки!
Что же это за секрет?
Надо в тесто посмотреть.
Мама тесто замесила,
Набирало тесто силу!
Круглой шапкой поднялось,
Разросло и расплзлось.
Край из миски выпадал...
Кто же вверх его толкал?
- Мама, в лупу посмотри!
Выползают пузыри!
Что же прячут пузыри?
Воздух! Он у них внутри.
Вот откуда в хлебе ямки,
Вот откуда в хлебе дырки!
Потому что там, внутри,
Пузыри-богатыри!*

Вывод.

В ходе практического опыта я ответил на поставленный вопрос: Откуда в хлебе так много дырочек?

- дрожжи попадают в тесто;
- грибки сразу принимаются за дело;
- вырабатывают углекислый газ, от этого тесто вспухает, поднимается, подходит;
- в жаркой печи пузырьки лопаются, газ уходит, а дырочки в душистом хлебе остаются.