



**«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.