

# Дрожжи и их свойства.



*МБДОУ «Ермаковский детский сад №2  
комбинированного вида «Родничок»*

*Тема «Дрожжи и их свойства».*

*Автор:*

*Солдатова Даша. 7 лет.*

*Руководитель: воспитатель Клушина Т. В.*

*Село Ермаковское. Март 2021 г.*

# Цель.

*Выявить особенности и свойства дрожжей.*

*Задачи:*

- 1. Познакомится с разными видами дрожжей.*
- 2. Выявить условия для жизнедеятельности дрожжей.*
- 3. Узнать для чего нужны дрожжи в тесте.*
- 4. Провести практические опыты.*



*Методы и методики исследования:  
теоритические,  
практические (опыты),  
анализ полученных знаний.*

*Гипотеза.*

*Дрожжи, при благоприятных условиях, в жидкой, сладкой, тёплой среде «оживают» и поднимают тесто.*

*Здравствуйте. Давайте познакомимся. Меня зовут Даша Солдатова. Мне 7 лет. Я уже умею читать, и интересуюсь всем, что вокруг меня.*



# *Захотелось мне узнать что же такое дрожжи.*



# *Опыт № 1. Что произойдёт, если поместить дрожжи в воду с добавлением сахара?*



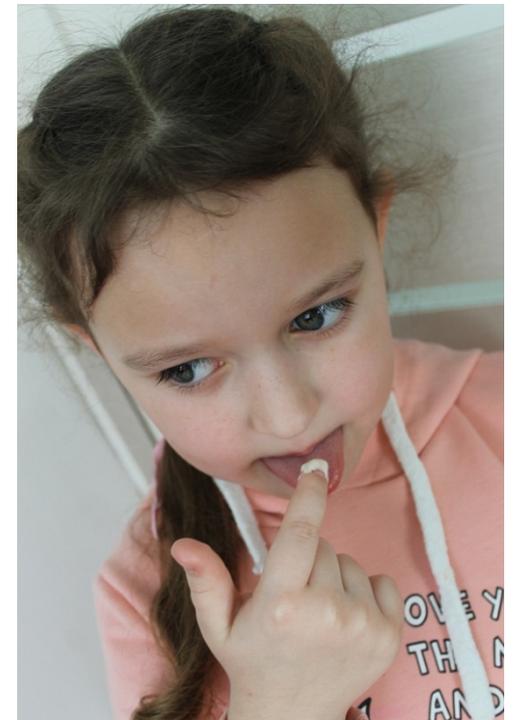
## ***Вывод.***

***Дрожжи «оживают» в  
тёплой и сладкой воде. В  
таких условиях  
начинается процесс  
брожения.***

# *Опыт №2. Опара. Как поднимается опара при разной температуре?*



***Вывод.***  
***Для того, чтобы опара поднималась –***  
***необходимо тепло.***



# *Опыт № 3. Какие дрожжи помогают быстрее подниматься опаре (сухие или сырые)?*



## *Вывод.*

*Оказывается сырые дрожжи, при благоприятных условиях, действуют быстрее, чем сухие.*



# *Калачи из дрожжевого теста получились просто класс!*



## *Заключение.*

*В результате изучения дрожжей я сделала для себя много открытий.*

*Дрожжи бывают разных видов. Для того, чтобы дрожжи «ожили» нужны благоприятные условия : тепло, жидкость, сахар, мука. Я узнала что такое опара. Узнала, какие дрожжи наиболее быстроедействующие.*

*Я и не думала, что эксперименты с дрожжами могут быть такими интересными.*