

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?



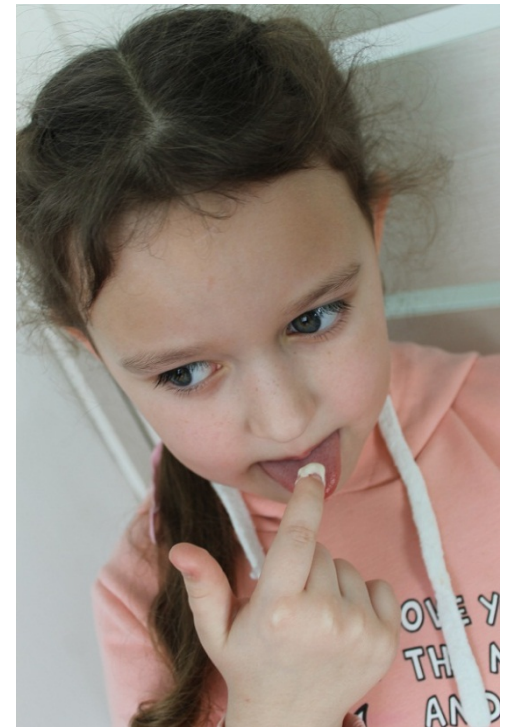
Вывод.

***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.