

*МАДОУ д/с № 17*

*Детская исследовательская работа*

**«Хранение хлеба  
в домашних условиях»**



**Авторы: Титова Алёна  
Титова Елена Юрьевна**



## **Цель:**

*найти место, где хлеб будет долго храниться.*

## **Задачи:**

- *Провести опрос среди детей моей группы.*
- *Провести исследования по определению места, где хлеб будет храниться дольше.*



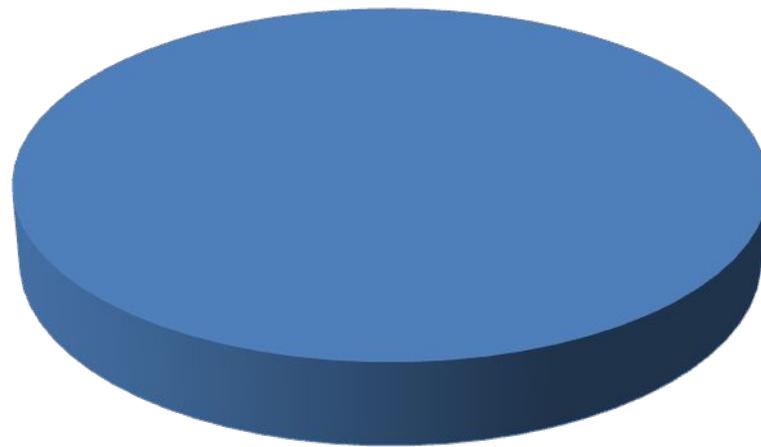
**Гипотеза:** если правильно хранить хлеб, то он может сохранить свой вкус надолго.



# ***Проведение анкетирования***



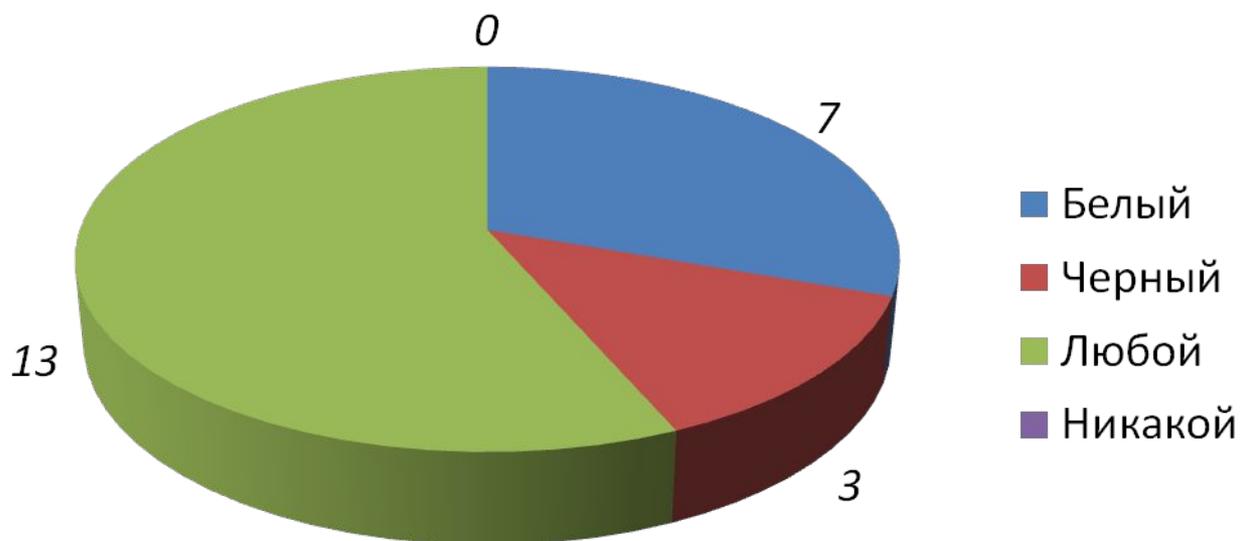
## *Как вы относитесь к хлебу?*



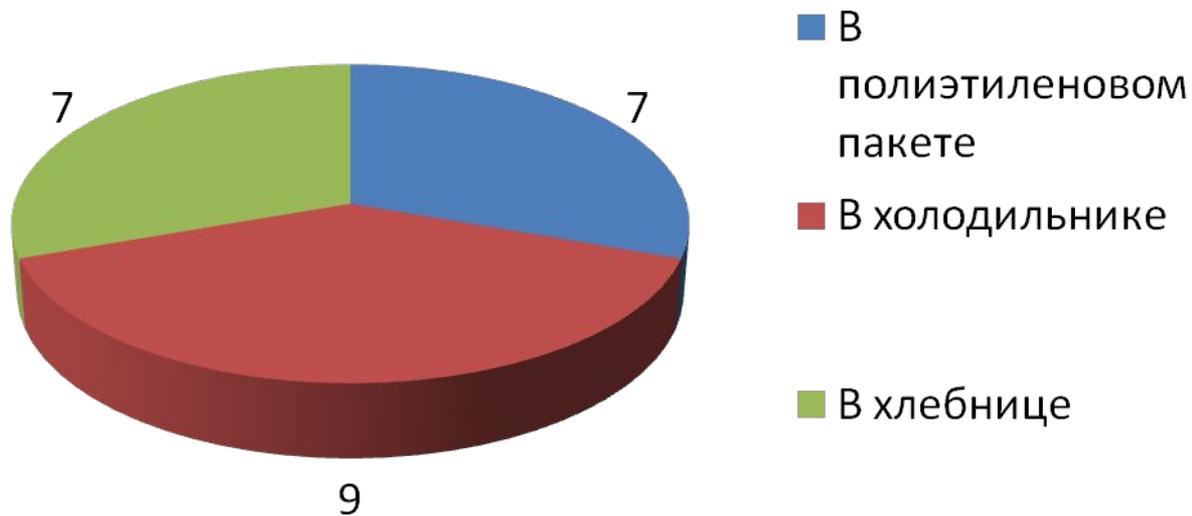
23

- Хорошо
- Плохо
- Равнодушно

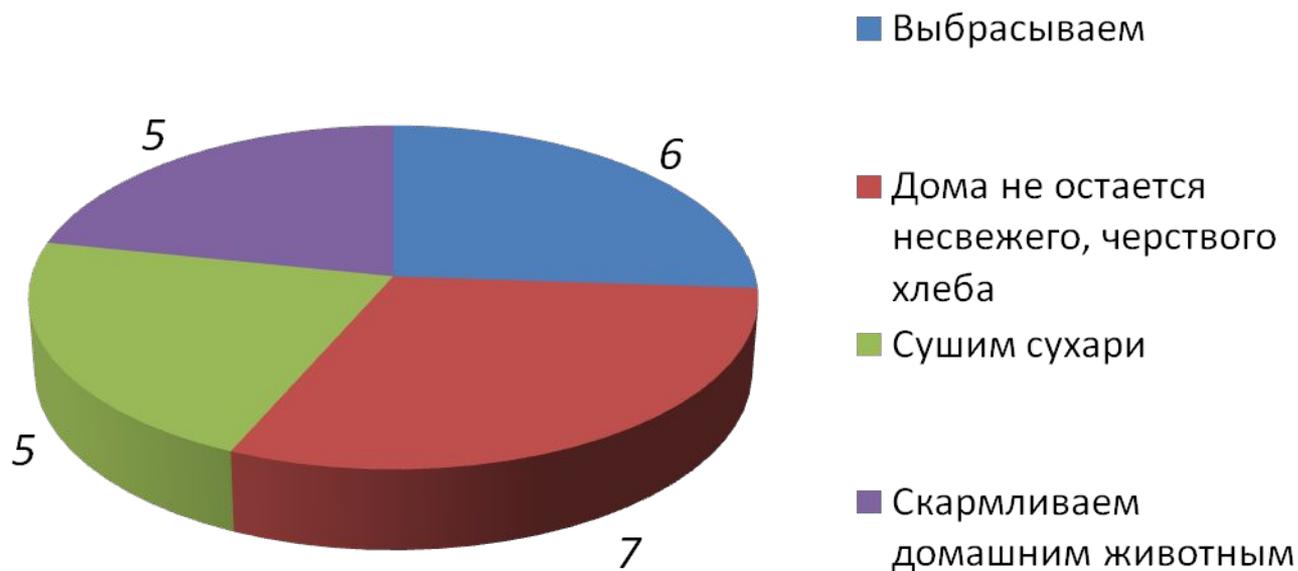
## *Какой хлеб вам нравится?*



## *Где храните дома хлеб?*



## Что делаете с черствым, заплесневелым хлебом?



**Опыт**  
**«Как хлеб будет изменяться**  
**в разных условиях хранения»**







## **Выводы:**

*Гипотеза о том, что если правильно хранить хлеб, то он может сохранить свой вкус надолго, не подтвердилась.*

*Хлеб не может долго храниться, потому что сохнет, черствеет, перестает быть мягким и ароматным. Если хлеб хранить в полиэтиленовом пакете, он покрывается плесенью.*

*Лучше всего хлеб хранить в холодильнике, но не более 3-х дней.*



## Советы:

- Из черствого хлеба можно сделать сухарики, поджарить на масле в сковороде или засушить в духовке;



- Можно сделать запеканку с яблоками



## **Правила для покупателей:**

- покупать хлеб нужно только в магазинах, где есть специальные полки для хлеба;
- не покупать много хлеба для хранения;
- хранить хлеб лучше в холодильнике;
- не использовать пакеты от хлеба.
- не хранить рядом белый и черный хлеб.



***СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ!***

