

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.*



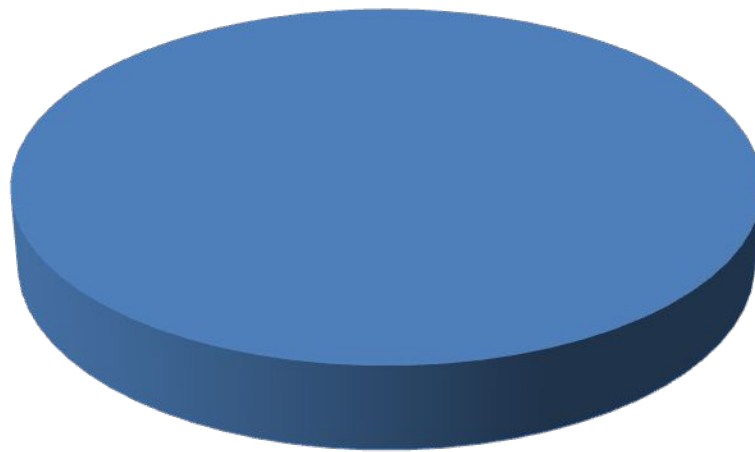
Гипотеза: если правильно хранить хлеб, то он может сохранить свой вкус надолго.



Проведение анкетирования



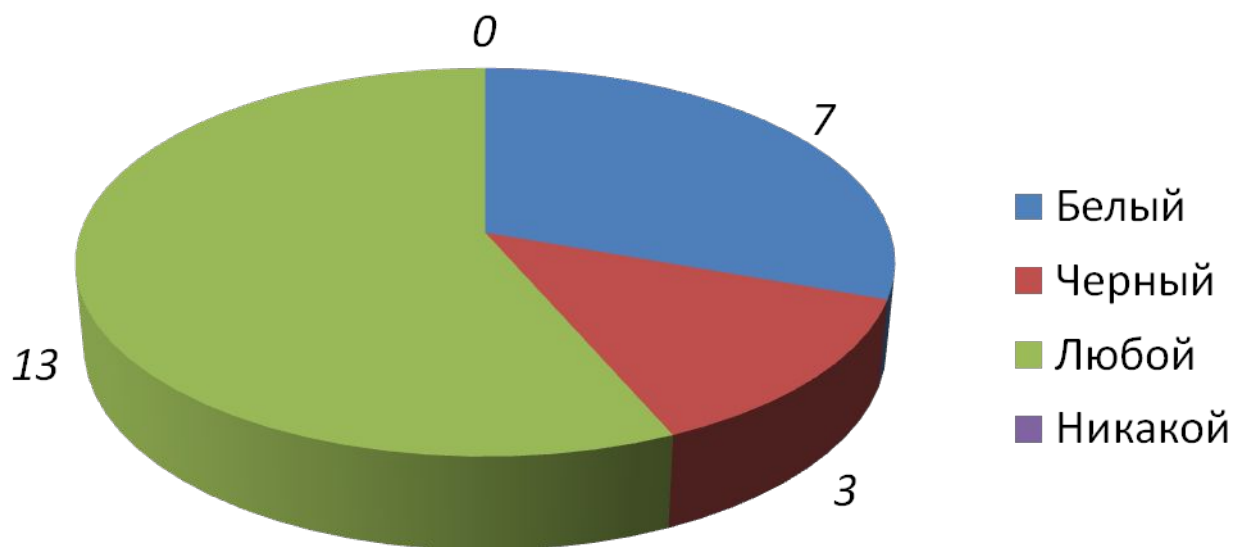
Как вы относитесь к хлебу?



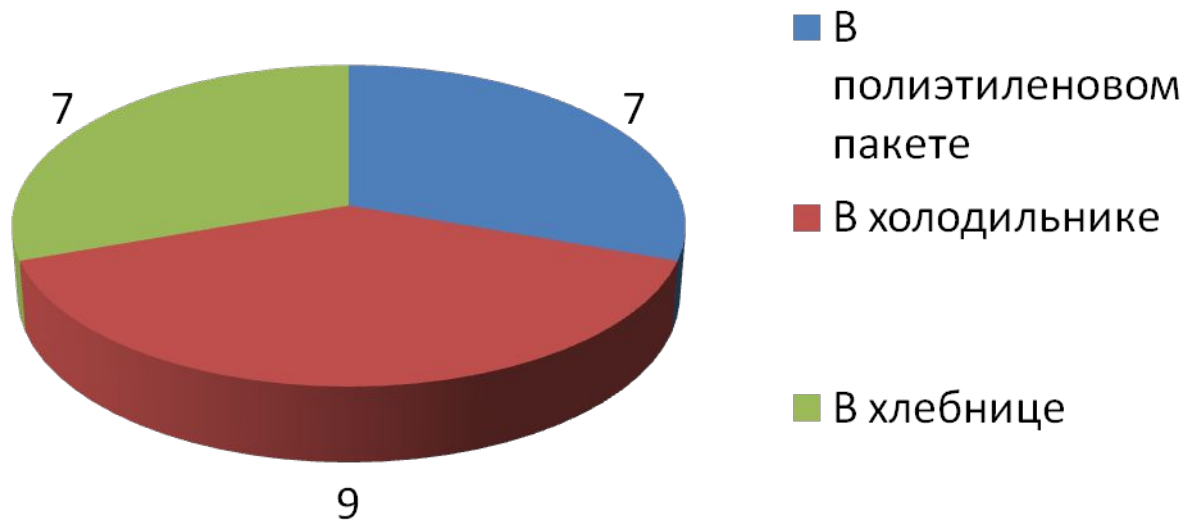
23

- Хорошо
- Плохо
- Равнодушно

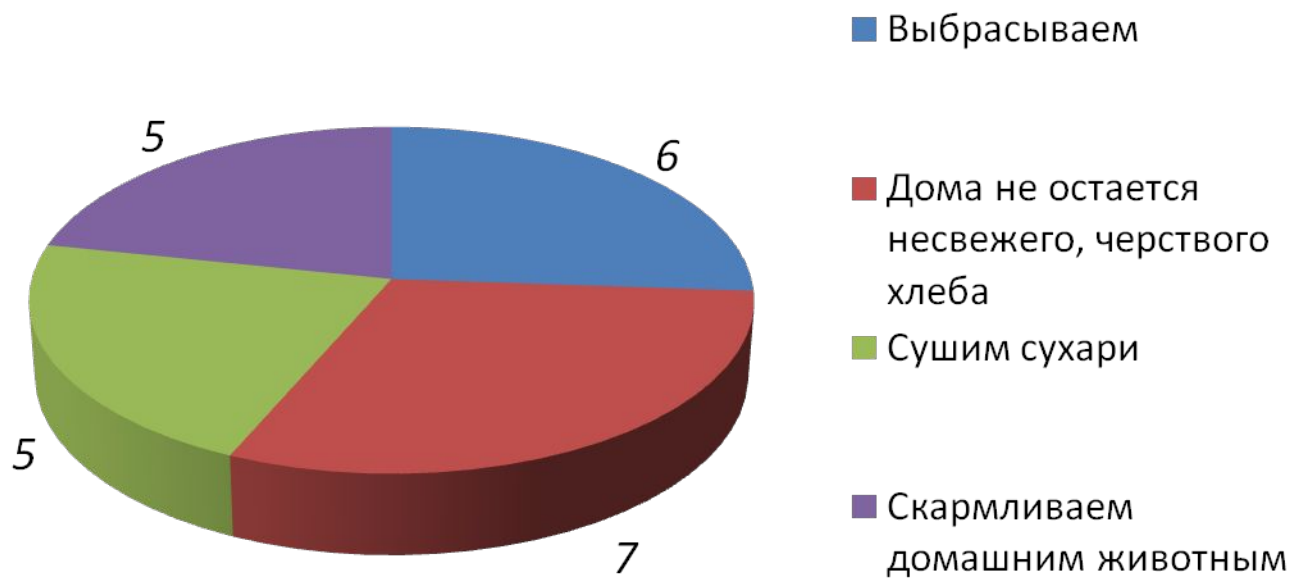
Какой хлеб вам нравится?



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!***

