

Изучение работы дрожжей в тесте



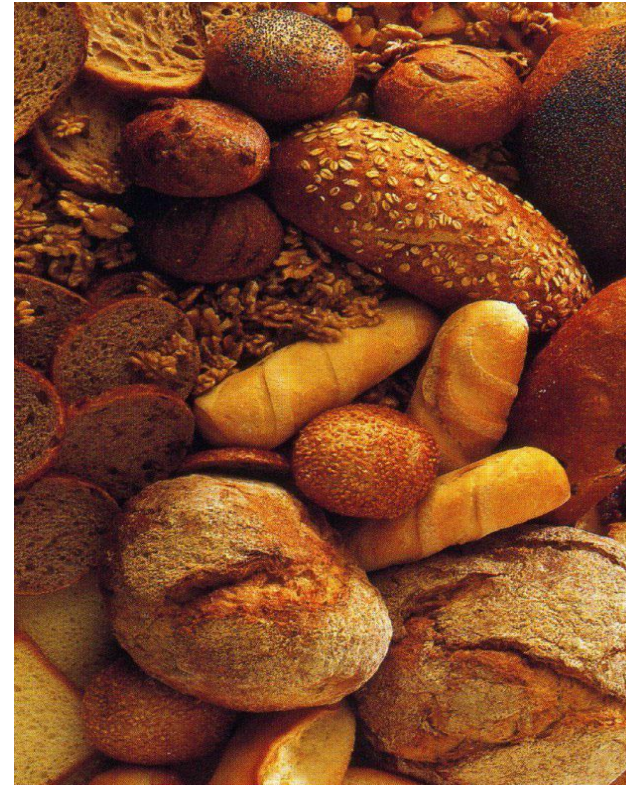
Гехт София
ученица 2А класса
гимназии № 18

Цель: выяснить работу дрожжей в тесте

Гипотеза: так как дрожжи в жидкости разбухают, то они тесто и поднимают

Задачи:

- Познакомиться с историей выпечки.
- Исследовать процесс работы дрожжей в тесте
- Найти практическое применение полученным знаниям о дрожжах
- Обобщить результаты исследования



Опыт № 2. Выделение дрожжами углекислого газа

Материалы: две баночки, дрожжи, сахар, тёплая вода, спички.

- В баночке «Э» (экспериментальная) дрожжи, вода и сахар
- В баночку «К» (контрольная) вода и дрожжи



- 2 шаг



- 3 шаг



Вывод: дрожжи, питаясь сахаром, выделяют углекислый газ, а его пузырьки поднимают тесто

Заключение

- Узнала о **популярности** дрожжевого теста
- В ходе опыта выявила **условия**, которые влияют на то, чтобы дрожжи «разбудить»
- Пронаблюдала, что **дрожжи** – **фабрика углекислого газа**
- В ходе эксперимента установила, что не дрожжи, а **углекислый газ** **поднимает тесто**

