

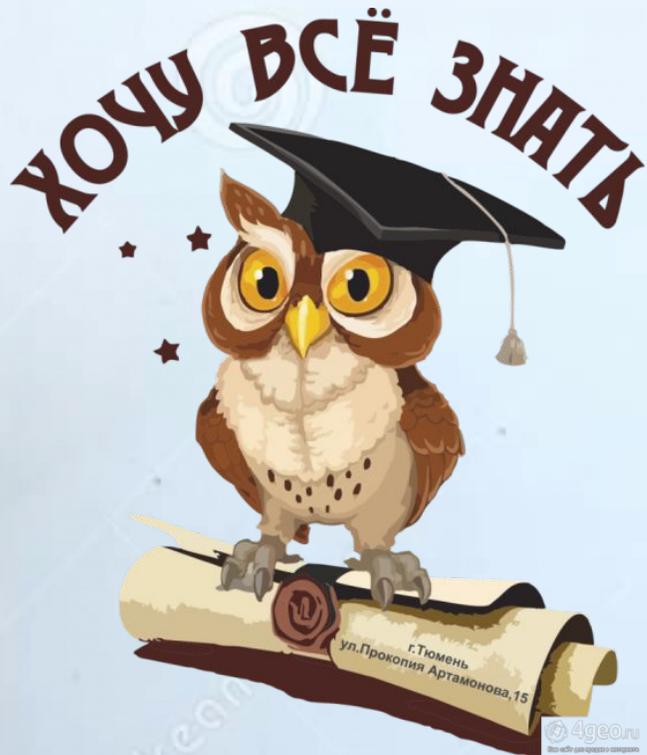


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «АИСТ»

VIII районный фестиваль исследовательских работ детей «Хочу всё знать!»

Тема исследовательской работы:

«Почему «растет» тесто?»



Авторы:
Кравчук Даниил
6 лет
Руководители:
Воспитатель
Кочу Алёна Валерьевна

п. Солнечный 2021г



Проблема

Бездрожжевое тесто



Дрожжевое тесто





Цель работы:

ОПЫТНЫМ ПУТЕМ КАК «РАСТЕТ» ТЕСТО

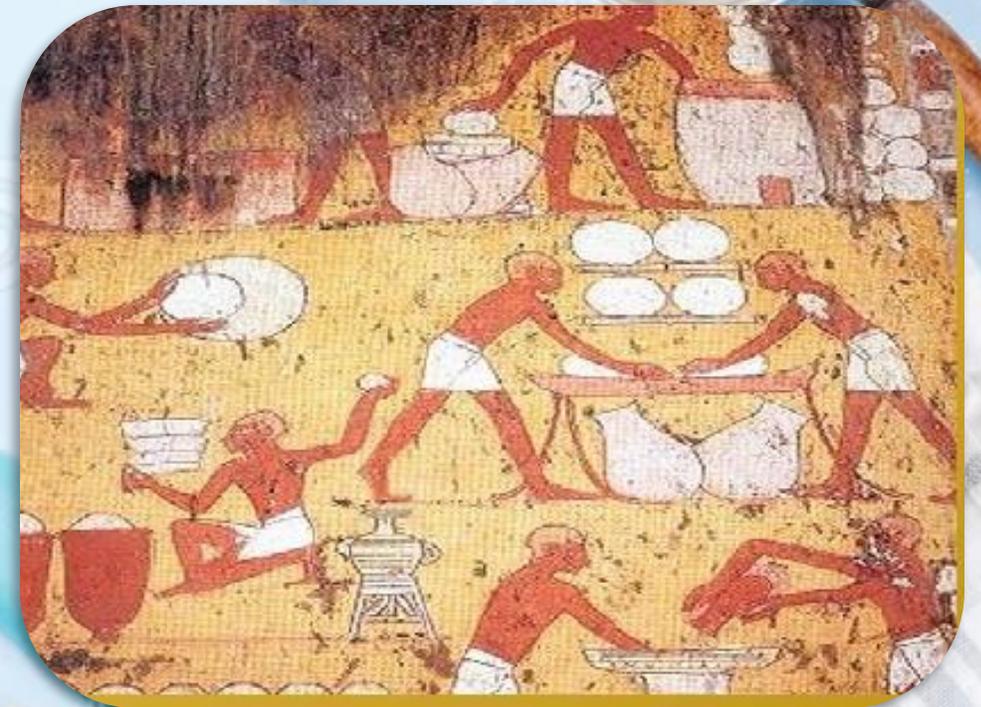
Задачи:

1. Изучить литературу и интернет по теме история теста, дрожжевого теста, дрожжей;
2. Изучить виды и разнообразие теста;
3. Изучить информацию о пользе и вреде дрожжевого теста;
4. Провести опрос сверстников и взрослых о том, что они знают про то, что тесто «растет»;
5. Исследовать опытным путем и узнать, почему «растет» тесто?
6. Изготовить лепбук на тему: «Почему «растет» тесто?»





История возникновения дрожжевого теста





Виды теста

Дрожжевое



Бездрожжевое

Пресное сдобное



Заварное



Бисквиное



Песочное



Слоеное





Интересные факты про хлеб

- 16 октября во всех уголках планеты отмечается Всемирный день хлеба;
- Один из самых популярных сортов хлеба в России – бородинский;
- Чтобы сделать около 70 буханок хлеба, требуется столько пшеницы, сколько современный комбайн собирает за 9 секунд!
- Каждый день в мире люди съедают около 9 миллионов буханок хлеба!





Лабораторные опыты

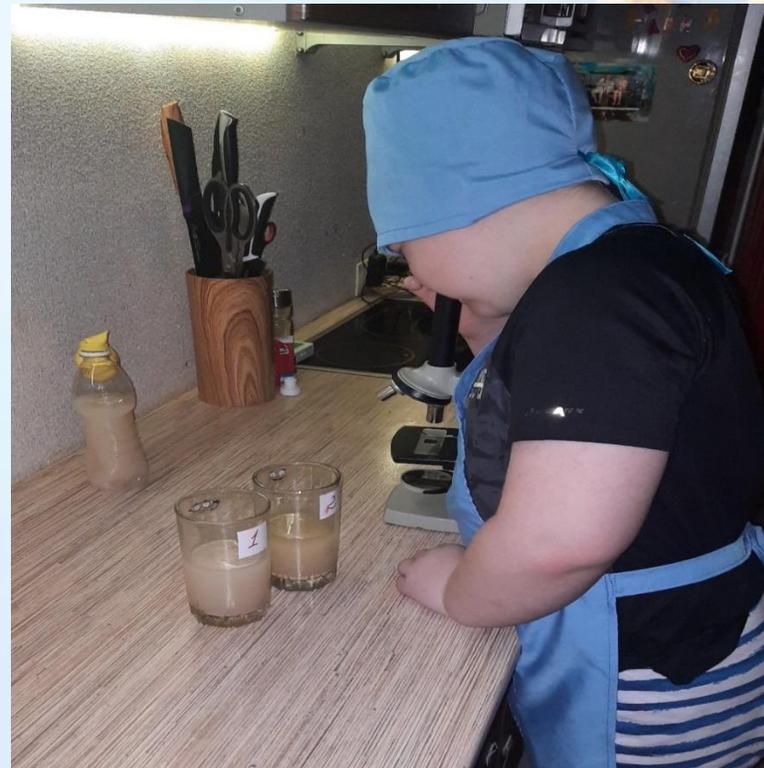




Лабораторные опыты

Опыт № 1

«Что влияет на рост дрожжей?»





Лабораторные опыты

Опыт № 2

«Дрожжи выделяют «пузырьки» углекислый газ?»





Лабораторные опыты

Опыт № 3

«Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста»





Лабораторные опыты

Опыт № 4

«В каких условиях дрожжевое тесто начинает «расти»?»





Лабораторные опыты

Опыт № 5

«Выпекание домашнего хлеба»





Вывод!



Углекислый газ образует в тесте пузырьки, разрыхляет тесто и увеличивает его объем, также для «роста» дрожжевого теста необходима теплая среда.

Я решил рассказать обо всех своих экспериментах ребятам в детском саду, поделиться с ними полученными знаниями и сделать лепбук «Почему «растет» тесто?», потому что очень доволен своим исследованием.





Спасибо за внимание!!!

ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ

