



ТЕСТО ДЛЯ ПЛЮШЕК, БЛИНОВ

**Руководитель эксперимента:
воспитатель ИСУПОВА ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА
участницы эксперимента:**

**ГРЕБЕНЮК ДАРЬЯ
ЕНИКЕЕВА РЕГИНА**

**р.п. Шаранга
2015г.**





Объект исследования: тесто

- Предмет исследования : условия, при которых тесто поднимается.
- Гипотеза : почему тесто для плюшек поднимается, а для блинов нет.
- Актуальность работы заключается в том , что мы пытаемся узнать , самое интересное о тесте , какое оно бывает.





Цели и задачи исследования

- Познакомиться со способом приготовления теста для плюшек и блинов
- Провести экспериментальную работу по выращиванию дрожжей
- Приготовить тесто для выпечки





**Беседа
с
поварами**







Мука



Дрожжи



Молоко



Растительное масло



Яйца





Соль



Сахар





Эксперимент «Питание дрожжей»

- Приготовили сухие дрожжи, воду, сахар, муку.





□ Налили воду, положили сахар





В одно ведёрко высыпали дрожжи





Насыпали муки и поставили в теплое место





Результат

- При взаимодействии с водой, сахаром и мукой, дрожжи начинают «оживать», есть сахар и смесь наполняется пузырьками.





**Как мы делали
тесто
для плюшек
и блинов**





Дрожжевое тесто



















14 CM

6 CM

ТЕСТО ПОДНЯЛОСЬ















Тесто для блинов







□ Молоко наливаем



□ Яйцо разбиваем



□ Соль и сахар положили





□ И муку не забыли





□ Тесто жидким быть должно





□ Маслица нальём чуть-чуть





□ А теперь печём блины





Получились
хороши,
вкусные,
румяные





Вывод



- **В ходе исследовательской деятельности гипотеза подтвердилась.** Все знания, которые мы получили, очень интересные. Дрожжи поднимают тесто и делают его пышным и вкусным.
- **Перспектива:** Эта тема была интересна. И нам хотелось бы узнать какое бывает еще тесто и что из него выпекают.





*Спасибо за
внимание*

