**Doświadczenie**

Wg teorii babci, mamy i wszelkich książek kulinarnych, aby przygotować ciasto drożdżowe należy zrobić zaczyn z drożdży składający się z drożdży, cukru, mleka i ogrzać.

**Temat: Sprawdzę jakie warunki należy spełnić , aby drożdże urosły?**

Do doświadczenia będzie potrzebne:

1. Opakowanie świeżych drożdży 100g
2. 2 łyżki cukru
3. ½ szklanki mleka
4. 3 jednakowe naczynia



 Fot . NR 1

Badając reakcje drożdży przygotuje 3 próbki.

**Próbka 1** – 1/3 drożdży + 1 łyżka cukru + ½ szklanki ciepłego mleka- wymieszane i odstawione w ciepłe miejsce pod przykryciem

**Próbka 2 –** 1/3 drożdży + 1 łyżka cukru – wymieszane i zostawione na blacie kuchennym

**Próbka 3** – 1/3 drożdży – schowana do lodówki



Fot. Nr 2

Obserwacje po 5 minutach

**Próbka 1** – zaczyn urósł, zwiększył swoją objętość, aż wyszedł ze szklanki, czuć wydobywający się zapach – gaz pochodzący z reakcji drożdży, widoczne pęcherzyku na powierzchni, piana

**Próbka 2** – drożdże rozpuściły się , czuć zapach – gaz

 **Próbka 3** – brak jakiejkolwiek zmiany



Fot. Nr 3

Obserwacje po 15 minutach

 **Próbka 1** – drożdże nadal rosną, zwiększyła się znacznie objętość, wyraźny aromat, pęcherzyki na powierzchni, piana

**Próbka 2** – drożdże pracują, widać pęcherzyki, urosły, całkowicie się rozpuściły

**Próbka 3** – brak jakiejkolwiek zmiany



Fot. Nr 4

**Wnioski**

Do prawidłowego zrobienia zaczyny drożdże potrzebują:

- cukru – którym się odżywiają i dlatego zwiększają swoją objętość,

- mleka - gdyż dobrze się w nim rozpuszczają

- ciepła, temperatury - sprzyja przyspieszeniu zachodzącym reakcja pracy drożdży

Z całą stanowczością mogę potwierdzić teorię babci, mamy i książek kucharskich, że drożdże do wzrostu potrzebują odpowiednich warunków i czynników a także odrobinę cierpliwości.

 Dominika Kiernikowska Kl. VII C