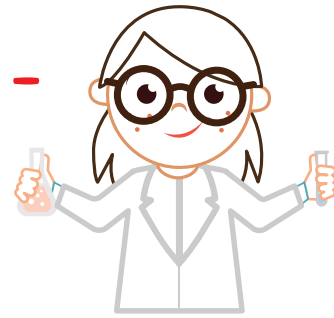


DIVERTITI E IMPARA - Scienza in cucina!



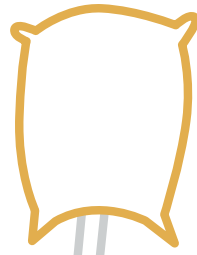
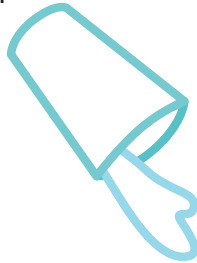
Gli ingredienti per un delizioso pane!

FARINA

Utilizzando diversi tipi di farina si otterranno differenti tipi di pane: per preparare un pane bianco, per esempio, utilizza la farina di tipo 00 mentre per un pane nero scegli farine integrali o multicereali. Scopri quante altre farine esistono, ti stupirai!

ACQUA

L'acqua è l'elemento che unisce tutti gli ingredienti e dona all'impasto la giusta consistenza, elasticità e morbidezza.



LIEVITO

Il lievito è un microrganismo vivo, quasi invisibile. E' grazie a lui che l'impasto fermenta e cresce di volume, formando tante bollicine di aria.

ZUCCHERO

Lo zucchero funge da nutrimento per il lievito.



SALE

Il sale insaporisce gli impasti: ricorda sempre che va aggiunto lontano dal lievito.



TEMPERATURA

Per favorire una buona lievitazione dell'impasto la temperatura ideale è quella ambiente, al riparo da correnti d'aria.

Fermentazione

Alcuni cibi fermentano grazie all'aiuto di microrganismi e batteri vivi che trasformano le materie prime in nuove e deliziose preparazioni. Sai riconoscere quali tra questi prodotti sono fermentati?

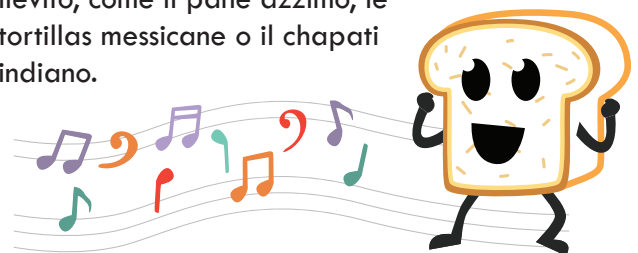


- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pane | <input type="checkbox"/> Impasto per pizza |
| <input type="checkbox"/> Yogurt | <input type="checkbox"/> Salsicce |
| <input type="checkbox"/> Formaggio | <input type="checkbox"/> Caramelle |
| <input type="checkbox"/> Mousse al cioccolato | |

Soluzioni: Pane, Yogurt, Formaggio, Impasto per la pizza

Lo sapevi che...?

- Puoi capire se il pane è cotto o meno dal rumore che produce: batti le nocche delle dita sul fondo del pane e se produce un rumore sordo vuol dire che è pronto!
- Ci sono alcuni tipi di pane che non contengono lievito, come il pane azzimo, le tortillas messicane o il chapati indiano.

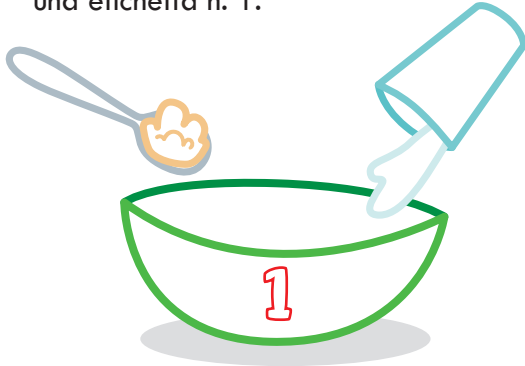




Esperimento - La magia del lievito

Con l'aiuto dei tuoi genitori, prova questo divertente esperimento! Questa attività è consigliata a bambini di almeno 6 anni.

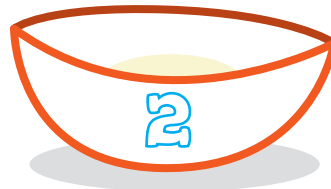
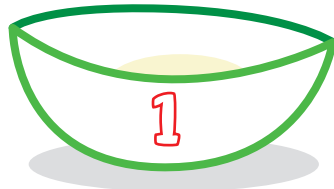
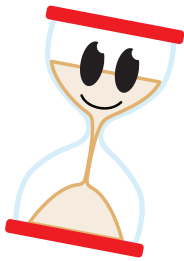
- 1** Prendi due ciotole. Nella prima, mescola 2 cucchiaini di lievito istantaneo con 220 g di acqua. Contrassegna questa ciotola con una etichetta n. 1.



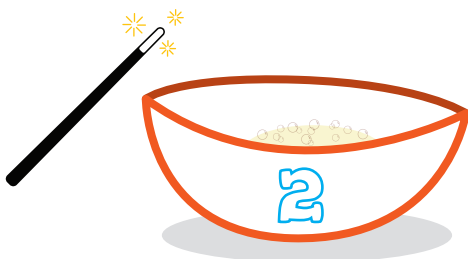
- 2** Nella seconda ciotola, mescola 2 cucchiaini di lievito istantaneo con 220 g di acqua e aggiungi 1 cucchiaino di zucchero. Contrassegna questa ciotola con una etichetta n. 2.



- 3** Lascia riposare il contenuto di entrambe le ciotole per 10 minuti.



- 4** Dopo 10 minuti, cosa vedi? Hai notato che in una ciotola si sono formate molte più bolle in superficie? Si tratta della ciotola in cui hai aggiunto lo zucchero che, fungendo da "cibo" per il lievito, ha favorito la sua fermentazione.



- 5** Ora aggiungi nella ciotola n. 2 poco alla volta, 400 g di farina e impasta con le mani. Hai notato come cambia la consistenza dell'impasto mano a mano che aggiungi farina?

