

# BAVTE SE A VZDĚLÁVEJTE SE - Vědecká edice!



## Suroviny na chutný chléb!

### MOUKA

Z různých druhů mouky upečete různé druhy chleba. Bílý chleba se peče z bílé mouky, hnědý chleba z celozrnné nebo vícezrnné mouky. Existuje jich však celá řada!

### VODA

Voda je důležitá, aby těsto mělo správnou strukturu – aby bylo pěkně měkké.

### CUKR

Cukr slouží jako potrava pro droždí.

### KVASNICE

Droždí je téměř neviditelný mikroorganismus, který obsahuje živé kvasinky. Kvasnice napomáhají kynutí těsta, aby vykypělo a narostlo.

### SŮL

Díky soli má těsto chuť a sílu.

### TEPLOTA VZDUCHU

Aby těsto nakynulo, nesmí být teplota příliš vysoká ani příliš nízká. Těsto nejlépe kyne při pokojové teplotě.

## Kvašené potraviny

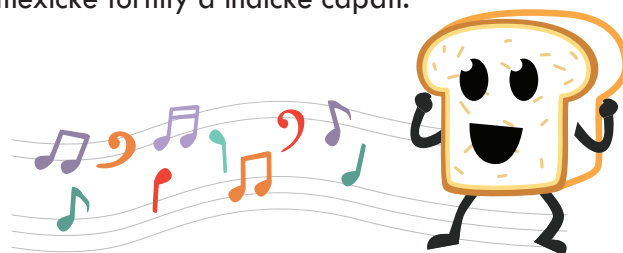
Kvašené potraviny vznikají, když se kvasinky téměř neviditelní broučci (mikroorganismy) smíchají s jinými surovinami. Kvašené potraviny jsou zdravé pro tvé břicho! Víš, které z níže uvedených potravin jsou kvašené?



- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Chleba          | <input type="checkbox"/> Těsto na pizzu |
| <input type="checkbox"/> Jogurt          | <input type="checkbox"/> Párky          |
| <input type="checkbox"/> Sýr             | <input type="checkbox"/> Karamel        |
| <input type="checkbox"/> Čokoládová pěna |   |

## Věděli jste, že...

- ... hotový chleba poznáte podle zvuku, který vydává? Klepněte na spodní stranu chleba klouby ruky, a pokud se ozve dutý zvuk, je hotový.
- ... existují určité typy chleba, které neobsahují kvasnice? Jedná se o chlebové placky, jako jsou mexické tortilly a indické čapátí.

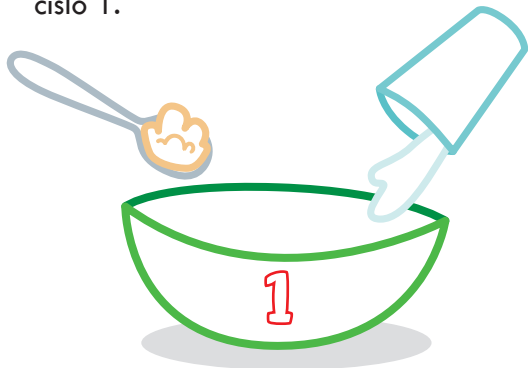




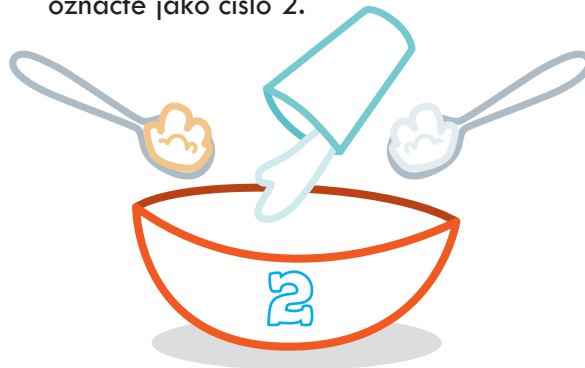
## Čas na experiment - Kouzlo Kvasnic

Vyzkoušejte tento zábavný experiment s pomocí rodičů. Tuto aktivitu doporučujeme pro děti starší 6 let.

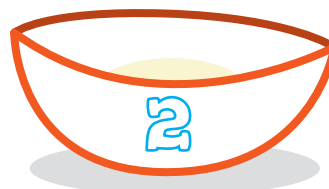
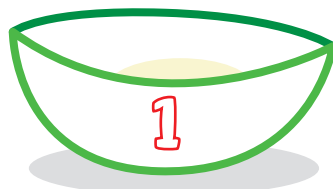
- 1** Opatřete si dvě mísy. V první smíchejte 2 čajové lžičky sušených instantních kvasnic s 220 g teplé vody. Tuto mísu označte jako číslo 1.



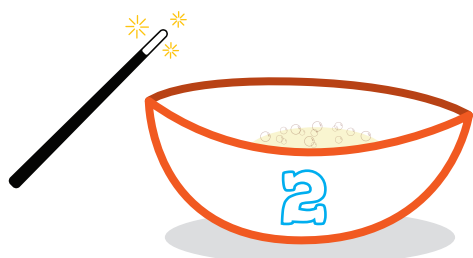
- 2** Ve druhé míse smíchejte 2 čajové lžičky sušených instantních kvasnic s 220 g teplé vody a 1 čajovou lžičkou cukru. Tuto mísu označte jako číslo 2.



- 3** Obě dvě mísy nechte stát 10 minut.



- 4** Po 10 minutách se do obou mís podívejte. Všimli jste si, že jedna bublá? Tato mísa obsahovala cukr, který byl pojidán kvasnicemi. Tím docházelo k fermentování.



- 5** Do bublající směsi s kvasnicemi pomalu přidejte 400 g mouky a obsah smíchejte rukama. Všimli jste si, jak se těsto mění, když přidáváte mouku?

