

Z WIEDZĄ ZA PAN BRAT

Wydanie naukowe!



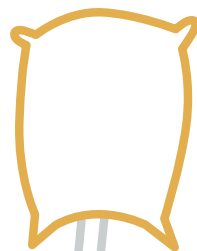
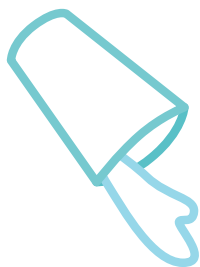
Składniki do wyrobu pysznego chleba!

MAKA

Z różnych typów mąki wyrabia się różne rodzaje chleba. Do pieczenia białego pieczywa używa się białej mąki, do razowego – mąki pełno- lub wieloziarnistej. Istnieje też wiele innych rodzajów mąki, które warto odkryć!

WODA

Woda potrzebna jest do uzyskania odpowiedniej konsystencji ciasta – przyjemnej i miękkiej.



DROŹDŹE

Drożdże to niewidoczne, bardzo małe żyjątka zwane mikroorganizmami. Są one odpowiedzialne za proces fermentowania, podczas którego ciasto pęcznieje i rośnie!

CUKIER

Cukier służy jako pokarm dla drożdży.



SÓL

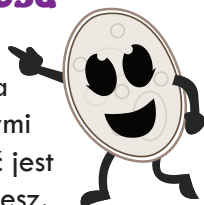
Dzięki soli ciasto jest aromatyczne i mocne.

TEMPERATURA POWIETRZA

Aby ciasto rosło, temperatura nie powinna być zbyt wysoka ani zbyt niska. Ciasta lubią temperaturę pokojową.

Fermentowana żywność

Fermentowane produkty powstają, kiedy niewidoczne żyjątka (mikroorganizmy) mieszają się z innymi składnikami. Fermentowana żywność jest dobra dla naszego żołądka! Czy wiesz, które z poniższych produktów spożywczych powstają w wyniku fermentacji?

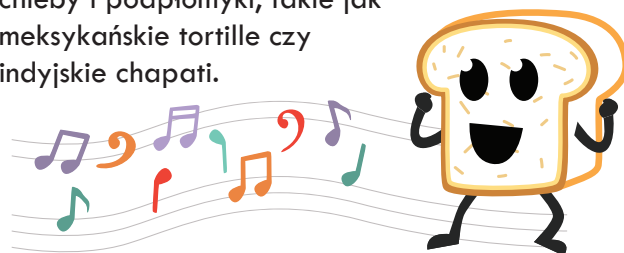


- | | |
|------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Chleb | <input type="checkbox"/> Ciasto na pizzę |
| <input type="checkbox"/> Jogurt | <input type="checkbox"/> Kiełbasy |
| <input type="checkbox"/> Ser | <input type="checkbox"/> Krówki |
| <input type="checkbox"/> Mus czekoladowy | |

Kozwizganie: chleb, jogurt, ser, ciasto na pizzę

Czy wiesz, że...

- Możesz rozpoznać, kiedy chleb jest gotowy na podstawie wydawanych przez niego dźwięków. Stuknij w spód chleba, pusty dźwięk oznacza, że chleb jest już upieczony!
- Istnieją pewne rodzaje chleba, do których nie stosuje się drożdży. Są to na przykład płaskie chleby i podpłomyki, takie jak meksykańskie tortille czy indyjskie chapati.

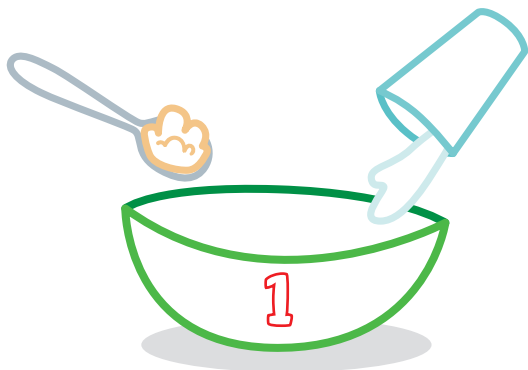




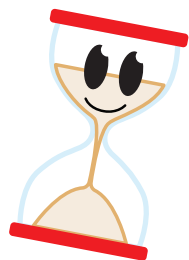
Czas na eksperyment - magia drożdży

Poproś rodziców o pomoc i wykonaj ten ciekawy eksperyment (zalecamy: dla dzieci w wieku od 6 lat).

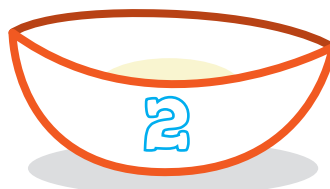
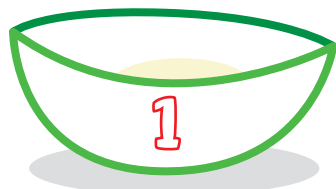
- 1** Przygotuj dwie miski. W pierwszej wymieszaj 2 łyżeczki suchych drożdży z 220 g ciepłej wody. Oznacz tę miskę nr 1.



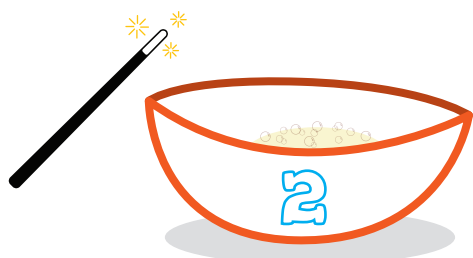
- 2** W drugiej misce wymieszaj 2 łyżeczki suchych drożdży z 220 g ciepłej wody i 1 łyżeczką cukru. Oznacz tę miskę nr 2.



- 3** Obie miski odstaw na 10 minut.



- 4** Po 10 minutach zajrzyj do obu naczyń. Co widzisz? Zauważyłeś, że w jednej misce woda prawie bulgocze? To miska z cukrem, który był pożywieniem dla drożdży. Tak właśnie dochodzi do fermentacji.



- 5** Do bulgoczącej mieszanki drożdży powoli dodaj 400 g mąki i wymieszaj rękoma. Zauważyłeś, jak ciasto zmienia się w dotyku, kiedy dodajesz więcej mąki?

