

W jakich warunkach działają drożdże najlepiej?

Ciasto żyje i rośnie – obserwacja drożdży

1. Informacja

Aby zrobić luźne ciasto na bułki lub chleb, można użyć różnych środków. W przypadku ciast drożdżowych, to właśnie grzyb drożdżowy poprzez swój metabolizm tworzy dwutlenek węgla, który nie może wydostać się z ciasta i tym samym je rozluźnia. Działa to jednak tylko wtedy, gdy drożdże mają możliwość rozmnażania się w cieście i wytwarzania gazu.
W jakich warunkach działa to najlepiej?

DOŚWIADCZENIE Nr. 1

2. Materiał

- 15 g świeżych drożdży
- 50 ml **letniej** wody
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka mąki
- 1 miska
- 1 naczynie z miarką
- 1 łyżka

3. Realizacja

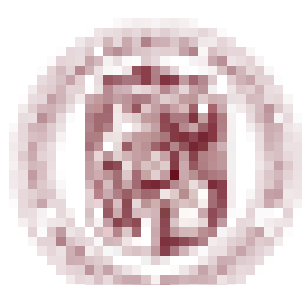
1. Pokrusz drożdże w misce.
2. Wymieszaj drożdże z 2 łyżkami cukru, 1 łyżką mąki oraz z letnią wodą.
3. Przykryj miskę i odstaw ją na min. 15 minut w ciepłe miejsce (kaloryfer, słońce).

4. Obserwacja

warunek do życia

Przypuszczenie

Obserwacja



UNIwersytet
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

Ernährungs- und Kräuterzentrum
Kinder- und Jugendfarm

Interreg
Polen-Sachsen
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung



netsus
network sustainability

W jakich warunkach działają drożdże najlepiej?

Ciasto żyje i rośnie – obserwacja drożdży

1.

Informacja

Aby zrobić luźne ciasto na bułki lub chleb, można użyć różnych środków. W przypadku ciast drożdżowych, to właśnie grzyb drożdżowy poprzez swój metabolizm tworzy dwutlenek węgla, który nie może wydostać się z ciasta i tym samym je rozluźnia. Działa to jednak tylko wtedy, gdy drożdże mają możliwość rozmnażania się w cieście i wytwarzania gazu. W jakich warunkach działa to najlepiej?

DOŚWIADCZENIE Nr. 2

2.

Materiał

- 15 g świeżych drożdży
- 50 ml zimnej wody
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka mąki
- 1 miska
- 1 naczynie z miarką
- 1 łyżka

3.

Realizacja

1. Pokrusz drożdże w misce.
2. Wymieszaj drożdże z 2 łyżkami cukru, 1 łyżką mąki oraz z zimnej wody.
3. Przykryj miskę i odstaw ją na min. 15 minut w ciepłe miejsce (kaloryfer, słońce).

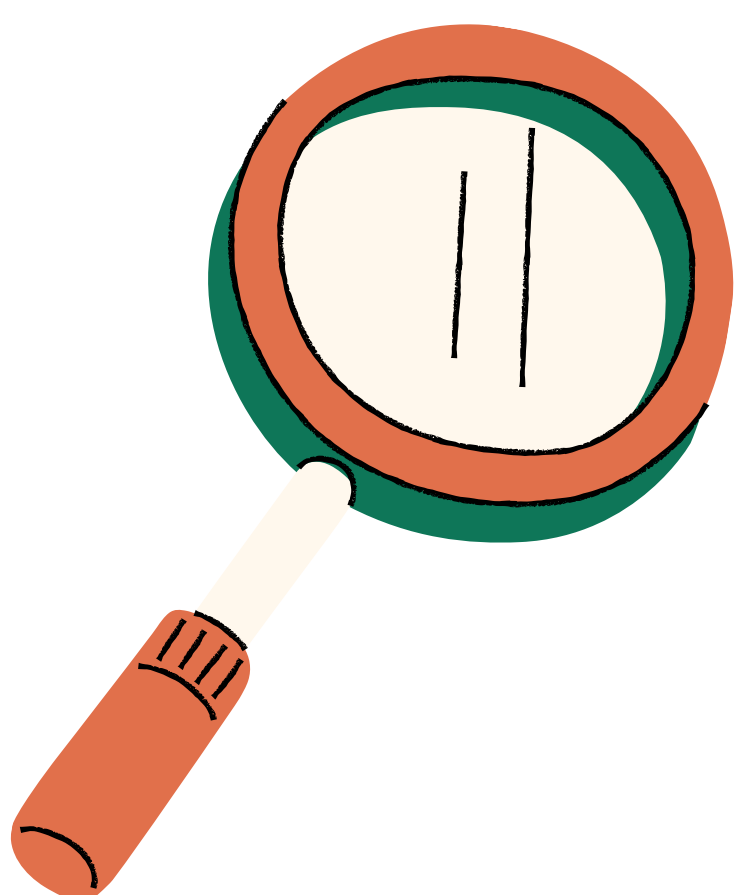
4.

Obserwacja

warunek do życia

Przypuszczenie

Obserwacja



UNIwersytet
PRZYRODniczy
WE WROCLAWIU

Ernährungs- und Kräuterzentrum
Kinder- und Jugendfarm

Interreg
Polen-Sachsen
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung



netsus
network sustainability

W jakich warunkach działają drożdże najlepiej?

Ciasto żyje i rośnie – obserwacja drożdży

1.

Informacja

Aby zrobić luźne ciasto na bułki lub chleb, można użyć różnych środków. W przypadku ciast drożdżowych, to właśnie grzyb drożdżowy poprzez swój metabolizm tworzy dwutlenek węgla, który nie może wydostać się z ciasta i tym samym je rozluźnia. Działa to jednak tylko wtedy, gdy drożdże mają możliwość rozmnażania się w cieście i wytwarzania gazu. W jakich warunkach działa to najlepiej?

DOŚWIADCZENIE Nr. 3

2.

Materiał

- 15 g świeżych drożdży
- 50 ml **letniej** wody
- 1 łyżka mąki
- 1 miska
- 1 naczynie z miarką
- 1 łyżka

3.

Realizacja

1. Pokrusz drożdże w misce.
2. Wymieszaj drożdże z 1 łyżką mąki oraz z letnią wodą.
3. Przykryj miskę i odstaw ją na min. 15 minut w ciepłe miejsce (kaloryfer, słońce).

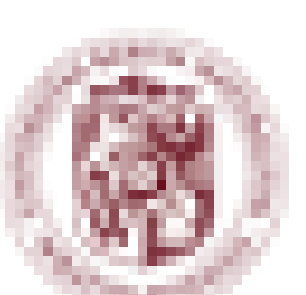
4.

Obserwacja

warunek do życia

Przypuszczenie

Obserwacja



UNIwersytet
PRzyrodniczy
WE WROCLAWIU

Ernährungs- und Kräuterzentrum
Kinder- und Jugendfarm

Interreg
Polen-Sachsen
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung



netsus
network sustainability

W jakich warunkach działają
drożdże najlepiej?

Ciasto żyje i rośnie – obserwacja drożdży

1. Informacja

Aby zrobić luźne ciasto na bułki lub chleb, można użyć różnych środków. W przypadku ciast drożdżowych, to właśnie grzyb drożdżowy poprzez swój metabolizm tworzy dwutlenek węgla, który nie może wydostać się z ciasta i tym samym je rozluźnia. Działa to jednak tylko wtedy, gdy drożdże mają możliwość rozmnażania się w cieście i wytwarzania gazu.
W jakich warunkach działa to najlepiej?

DOŚWIADCZENIE Nr. 4

2. Materiał

- 15 g świeżych drożdży
- 50 ml **gorącej** wody
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka mąki
- 1 miska
- 1 naczynie z miarką
- 1 łyżka

3. Realizacja

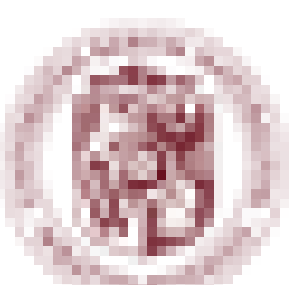
1. Pokrusz drożdże w misce.
2. Wymieszaj drożdże z 2 łyżkami cukru, 1 łyżką mąki oraz z gorącą wodą.
3. Przykryj miskę i odstaw ją na min. 15 minut w ciepłe miejsce (kaloryfer, słońce).

4. Obserwacja

warunek do życia

Przypuszczenie

Obserwacja



UNIwersytet
PRZYRODniczy
WE WROCLAWIU

Ernährungs- und Kräuterzentrum
Kinder- und Jugendfarm

Interreg
Polen-Sachsen
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung



netsus
network sustainability