

ROSNAĆ, JAK NA DROŻDŻACH!



Na wrześniowych zajęciach w grupie 4 przeprowadziliśmy kuchenne eksperymenty ze smacznym zakończeniem.

Mówiliśmy w tym tygodniu dużo o grzybach, ale wcale to smaczne zakończenie nie miało nic wspólnego z zupą grzybowa ani grzybowym sosem.





Nasz smakołyk miał jednak mnóstwo wspólnego z grzybami, ale jednokomórkowymi, a mianowicie z drożdżami, które są bardzo nie wielkie. Obserwowane pojedynczo są niewidoczne. Dopiero zestawione razem (w kostce drożdży do ciast) widać ich kolor i fakturę. Drożdże pojawiają się tam, gdzie umierają inne organizmy (np. rośliny czy zwierzęta).

W takich miejscach są również cukry i to właśnie dla nich się zagnieżdżają. Mogą żyć nawet w warunkach w których nie ma tlenu.



Na początku zajęć przyjrzelśmy się im uważnie i próbowaliśmy określić ich wygląd: kolor, zapach, smak - przecież to grzyby, ale zupełnie do nich nie podobne. Przeprowadziliśmy kilka doświadczeń aby dowiedzieć się między innymi czym odżywiają się drożdże, w jaki sposób rosną, czy drożdże to pożyteczne grzyby i do czego są wykorzystywane.

Po przeprowadzonych doświadczeniach wiemy już, że drożdże "jedzą" - odżywiają się cukrem, podczas wzrostu produkują dwutlenek węgla, że drożdże „zmieniają” się w pęcherzyki - czyli rosną, a do szybszego wzrostu potrzebują cukru, ale też ciepła.



Sprawdziliśmy, czy można nadmuchać balon nie dmuchając w niego. W tym celu do butelki wsypaliśmy cukier, dodaliśmy drożdży i ciepłej wody. Na butelkę zamiast zakrętki nałożyliśmy balon. Wiele emocji było gdy okazało się, że nasz drożdżowy roztwór szybko napompował balon.

Na zakończenie badań przygotowaliśmy ciasto na chlebek dyniowy obserwując jak podwaja swoją objętość.



Najfajniejsza była jednak degustacja chlebka, który wyszedł nam wyśmienicie.

Teraz już możemy być ekspertami w domowych wypiekach ☺

Małgorzata Sroka