

ROSNAĆ JAK NA DROŻDZACH !!!!



Drożdże to jednokomórkowe grzyby, które wcale nie rosną - zawsze pozostają tą jedną komórką. Za to się rozmnażają przez pączkowanie. Jedna komórka drożdży "rodzi" kolejną.



W takim razie skąd się wzięło powiedzenie "rosnąć jak na drożdżach"?

Otóż drożdże do produkcji energii potrzebują tlenu i cukru, oraz ciepła. Kiedy "jedzą" cukier i tlen produkują dwutlenek węgla i alkohol. To trochę tak jakby dmuchały (my też nabieramy do płuc tlen, a wydychamy dwutlenek węgla). A jak dmuchają, to np. w cieście powstają bąbelki i wydaje się, że ciasto urosło.

Jak pokazać dzieciom działanie drożdży?



Najlepiej upieczmy razem chleb lub drożdżówki! – będzie pożyteczny i pyszny efekt!

Połączymy najpierw pieczenie z eksperymentem.

EKSPERYMENT: W trakcie przygotowywania roztworu poobserwujmy "pracę" drożdży. Możemy najpierw porcję drożdży podzielić na 3 równe części i przygotować 3 małe butelki: jedną część drożdży rozrobić z łyżeczką cukru, drugą rozrobić z mąką, a trzecią z solą. Na butelki z roztworami nałożyć baloniki i wszystkie postawić w ciepłe miejsce.





Już po chwili zaobserwujecie różnicę!

Drożdże z pierwszej butelki "nadmuchają" balon, z drugiej tylko odrobinę, a z trzecią niestety w ogóle.

Dzieci wyciągnęły wnioski, a potem zabrały się do pieczenia!

Zobaczcie efekty!

Ciasto urosło w trakcie przygotowywania dzięki drożdżom, a dzieci urosły dzięki smacznym drożdżówkom. 😊



Mniam!!!!



