

# САМООБРАЗОВАНИЕ

КОНСПЕКТ ОД  
ОЗНАКОМЛЕНИЕ ДЕТЕЙ  
СТАРШЕГО ВОЗРАСТА  
С ОКРУЖАЮЩИМ ПРИРОДНЫМ  
МИРОМ В ПРОЦЕССЕ  
ЭЛЕМЕНТАРНОГО  
ЭКПРЕРИМЕНТИРОВАНИЯ.  
**«МАСЛЕНИЦА. БЛИННОЕ ТЕСТО»**

ПОДГОТОВИЛА И ПРОВЕЛА  
ВИШНЯКОВА В.Ю.

АПРЕЛЬ 2022

## МАСЛЕНИЦА. БЛИННОЕ ТЕСТО.

Актуальность работы заключается в том, что мы пытаемся узнать, самое интересное о тесте, какое оно бывает. Из какого теста пекут блины и блинчики? Почему блины пекут тонкие и пышные?

*Цель нашего исследования:* выявить и показать экспериментально условия, при которых тесто начинает расти и подниматься.

*Задачи исследования:*

-познакомиться со способом приготовления теста для блинов

-провести экспериментальную работу по выращиванию дрожжей

-приготовить тесто для выпечки

*Объект исследования:* тесто

*Предмет исследования:* условия, при которых тесто поднимается?

Мы выдвинули следующую гипотезу: что «поднимет» тесто для блинов?

*Этапы исследования:*

-сбор информации. Беседа. Сбор рецептов приготовления теста для блинов.

-подготовка сухих дрожжей, воды, сахара для проведения экспериментов

-зарисовка результатов в листах наблюдения

-замешивание теста для блинов

-выпекание блинов из приготовленного теста

-анализ, вывод по проделанным опытам

*Первый этап сбор информации.* Мы пришли, на пищеблок Валя и Жанна наши повара рассказали, что нужно для приготовления теста. Нам потребуется мука, соль, сахар, яйцо, дрожжи, сода, растительное масло, молоко. Нам стало интересно дрожжи, что это такое, для чего дрожжи кладут в тесто.

*Второй этап исследования эксперимент «Питание дрожжей».* Приготовили сухие дрожжи, воду, сахар, два ведёрка, салфетки. Налили в ведёрки воды два сантиметра, положили, по ложечке сахара перемешали. В одно ведёрко высыпали сухие дрожжи, перемешали. Положили десять ложечек муки, перемешали. В ведёрках раствора стало по три сантиметра. Закрыли салфеткой, поставили в теплое место.

Результат: с помощью эксперимента узнали, что при взаимодействии с водой, сахаром и мукой дрожжи начинают «оживать», есть сахар и смесь наполняется пузырьками углекислого газа, который они начинают

выделять. Раствор начал подниматься, так быстро как росли дрожжи. Очень хорошо видны пузырьки, которые лопались.

Мы сами решили попробовать замесить тесто.

*Четвертый этап исследования:*

Без этого продукта ребята, никуда, чтобы испечь, что-то всегда нужна мука. Просеяли муку. Белая водица всем нам пригодится. Из водицы белой, все что хочешь, делай. В кастрюлю налили молоко, поставили в теплое место. Разбив туда яйцо, увидели мы золото и серебро. Разбиваем яйцо, выливаем в молоко.

Белый, а не снег.

Крупинками, а не соль.

Сладок, а не конфета, конечно же, сахар.

И про соль мы не забыли, чуть-чуть для вкуса положили.

Положили сахар и соль в молоко.

Тесто быстро поднимают

Кто печет – тот это знает, сохранить сухими можно.

Догадались? Это дрожжи.

Положили дрожжи в кастрюльку с молоком.

И маслом тесто не испортишь. В молоко налили масло растительное.

Замесили тесто, оно получилось густое. Поставили тесто в теплое место.

*Пятый этап исследования:* замешивание теста для блинов. Для приготовления блинов нам понадобится. Мука, масло, соль, сахар, молоко, сода, яйцо. Молоко мы наливаем, в молоко яйцо разбиваем. Все перемешиваем. Соль и сахар положили. И муку мы не забыли. Все перемешали. Проверили тесто, тесто должно быть жидким. Наливаем растительное масло. Тесто готово. Выливаем тесто на сковороду. Печем блины. Блины получились хороши: вкусные, румяные.

*Шестой этап исследования:* вывод о проделанной работе. В ходе исследовательской деятельности гипотеза подтвердилась: все знания, которые мы получили, очень интересные. Дрожжи «поднимают» тесто и делают его пышным и вкусным. Очень большое многообразие выпечки, которые используют дрожжи. Мы получили большое удовольствие от исследовательского проекта, используя, полученные знания мы можем поделиться ими в группе.

*Перспектива:* эта тема была интересна. И нам хотелось бы узнать, какое еще бывает тесто и что из него выпекают.