

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа № 23
города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области, структурное
подразделение «Детский сад № 70», реализующее общеобразовательные
программы дошкольного образования

Исследовательский проект *Шесто – это интересно*

Выполнила
Титова Полина, 5 лет

Руководитель
Базыкина
Анна Николаевна

Объект исследования : тесто

*Предмет исследования : обследование свойств теста,
знакомство с видами теста*

*Гипотеза: тесто бывает разное, оно используется для
приготовления различных блюд.*



Практическая значимость

Знакомство с видами теста

*Получение навыков практического характера при
произведении исследования свойств теста (под
руководством взрослого)*

*Сравнение уровня подъема теста в процессе
приготовления и после тепловой обработки*

*Углубление знаний о применении в различных
сферах жизнедеятельности человека*

Виды теста



Дрожжевое тесто

- *Приготовление теста: дрожжи разводят водой, добавляют соль сахар, яйца хорошо размешивают до растворения, добавляют муку и замешивают тесто, добавляя в конце растительное масло. Накрывают тканью и ставят в теплое место на 2 часа.*



Я хочу узнать, как замесить блинное тесто

Приготовление теста: в теплое молоко добавляют яйца, сахар, соль, соду на кончике ножа, растительное масло, добавили муку и взбили венчиком



Почему слоеное тесто называют слоеным



Что можно сделать из соленого теста



Вот как много я узнала о тесте

Я узнала много нового о тесте и способах его приготовления.

Тесто бывает разное: дрожжевое, слоеное, блинное, соленое.

Его можно замесить на воде или молоке.

Дрожжевое тесто может расти, потому что туда добавили дрожжи.

Слоеное тесто имеет много слоев и растет при нагревании.

Соленое тесто используют для изготовления поделок, при нагревании становится твердым.

Блинное тесто жидкое.

Поняла, что для наилучшего результата в приготовлении изделий из теста нужно пользоваться рецептом приготовления.