

NEKA KVASCI NAPUŠU BALON

Zadatak:

1. Napunite bocu s oko jedan centimetar tople vode.
(Kada je hladno ili suho kvasci miruju)
2. Dodati kvasac, nježno protresite bocu
3. Dodajte šećer i opet nježno protresite bocu

Kao i ljudi, kvasac treba energiju (hranu). Kako bi bio aktivan, dat ćemo mu šećer. Sada kvasac je "jede!"

4. Napužite balon nekoliko puta kako bi razvukli stjenke gume, ispušite ga i stavite ga na grlo boce.
5. Bocu stavite na toplo mjesto (oko 20 minuta)

Kada kvasac koristi šećer za svoj metabolizam, oslobađa se plin ugljikov dioksid. Plin ispunjava bocu, a zatim puni balon. Svi znamo da u kruhu postoje "rupice", ali kako su one nastale? Kvasac se koristi za dizanje tijesta. Kada je kruh napravljen, kvasac širi brašno. Svaki kvasca čini sitne mjehuriće plina (rupice) u našem kruhu. kada se kruh peče u pećnici, kvasac umire i ostavlja sve one mjehuriće (rupice) u kruhu.

