

Откуда в хлебе дырочки?

Мальчишки и девчонки (а можно и родители!), очередную почемучку отгадать не хотите ли? Если да – скорее бегите за печеньками, пирожными и... кусочком хлеба. Только смотрите там не слопайте сладости раньше времени. А то что мы тогда будем исследовать? Готовы? Тогда вот вам первая задачка: сосчитайте, в каком мучном изделии больше всего дырочек? В печенье (а у меня попалось твёрдое) – совсем не видно. В пирожном – много. Десять, двадцать, тридцать... – в хлебе огроменная россыпь.

Что же, с первой задачкой справились. Но вот со второй – откуда же взялось столько дырочек в хлебе? – даже у меня не получилось. Хорошо, недавно я познакомился с второклассницей Красненской школы имени М. И. Светличной Аней Кузнецовой. Победительница районного конкурса «Я – исследователь» написала работу «Откуда в хлебе дырочки?» (конечно, не без помощи учителя начальных классов Светланы Ильиной). И мне рассказала, а я теперь – вам!

Прожорливый грибок

Как думаете, кто знает все хлебные секретики? Пекарь! К нему-то и пошла со своими детскими почемучками Аня. И узнала о малюсеньком, но очень прожорливом грибке, который называют дрожжи. Что же делает этот прожора? Слушайте!

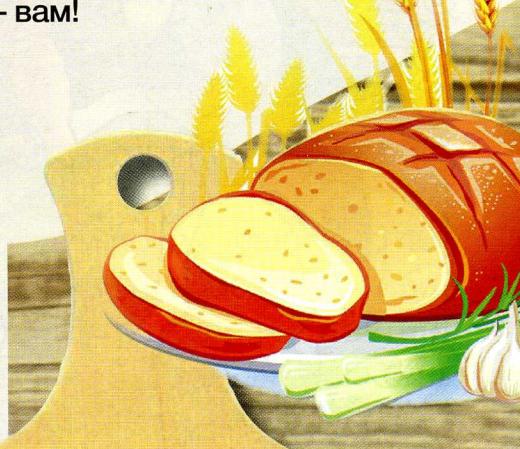
Смешав ингредиенты для теста (воду, муку, сахар, соль...), пекарь добавляет дрожжи. «Голодный» грибок немедля принимается за дело: поедает сахар. Да не просто кушает его, а перерабатывает в углекислый газ. И вот тесто ставят в местечко потеплее. Оно поднимается, раздуваясь изнутри (это углекислый газ хочет вырваться наружу!), или, как говорят наши мамы и бабушки, – подходит. Готовое разбухшее тесто отправляют прямо в жаркую печь, и... ба-бах, ба-бах: поднимающиеся пузырьки лопаются. Газ уходит, а вот дырочки остаются. Только называют их не дырочками, а порами.

Каравай, каравай, я тебя съем...

...правда, если будешь вкусным. И Аня с мамой испекла целых четыре. Зачем же ей так много? Чтобы понять, какой вкуснее: где больше или меньше дырочек. Аня смешала уже известные нам ингредиенты – воду, муку, соль, сахар, дрожжи, – замесила тесто и разделила его на четыре равные части. Одну выдержала пять

минут, вторую – полчаса, третью – час, а четвёртую – целых четыре!

Из теста, чтоостояло всего пять минут, получился очень некрасивый, низкий и совсем невкусный каравай. Впрочем, как и второй. Третий – повкуснее и попышнее. Ну а четвёртый – одно загляденье и объедение: пышненький, вкусненький, а как много дырочек!



Дрожжи – одноклеточные грибы. Они такие крошечные, что увидеть их можно только под микроскопом. Конечно! Представить даже сложно: в одном грамме дрожжей содержится около 20 миллиардов клеточек. По-научному дрожжи, которые мы берём для выпечки, называют замысловатыми словечками *Saccharomyces cerevisiae*, что в переводе (правда, весьма вольном) означает «гриб, который ест сахар».

— Я и не думала, что вкус и качество хлеба зависят от выдержки теста. Казалось, смешай всё и пеки. Но нет! Дождаться нужно, чтобы процесс брожения завершился. Только тогда появится много пор (дырочек), и хлеб станет вкусным, — поделилась своими открытиями Аня. — И ещё один кулинарный секретик. Для выпечки лучше использовать свежие дрожжи, а чтобы ускорить брожение — непременно добавлять сахар!



Хлеб, в котором больше дырочек, вкуснее!

А вы и не знали!

Если бы вы, ребята, изучили много рецептов теста, то наверняка заметили: не в каждом из них есть сахар. Чем же тогда питаются дрожжи? Мальтозой! Этот сахар содержится в зёдрах ячменя, ржи, пшеницы, из которых и делают муку. Так что дрожжам всегда есть чем «подкрепиться». Просто добавив сахара, испечь вкусный хлеб получится в разы быстрее!



ЭТО ИНТЕРЕСНО!

Знаете, когда появился хлеб? По предположениям учёных, давным-давно, более пятнадцати тысяч лет назад. Искали наши предки, что покушать, и нашли злаковые растения. Долго ели их сырыми, потом научились растирать их камнями (так получилась крупа) и варить. Правда, похож был первый хлеб на жидкую кашицу. И вот случайно хлебная каша «убежала» — пролилась на раскалённый камень. Понравилась получившаяся румяная лепёшка нашим предкам. С тех пор стали они из густой кашицы выпекать хлеб. Шли годы, как вдруг свершилось ещё одно маленькое чудо. Древние египтяне научились печь хлеб из брожёного теста. По преданию, раб-хлебопек недосмотрел за тестом, вот оно и скинуло. «Что же делать? Где мне теперь взять лепёшки?» — испугался раб. На свой страх и риск решился всё же испечь их из «испортившегося» теста. Но вот диво! Они получились пышнее, румянее и вкуснее, чем раньше...

Ольга МУШТАЕВА.

Фото Ольги МУШТАЕВОЙ и из личного архива Анны КУЗНЕЦОВОЙ