

The background of the slide is a vibrant, composite image. It features several golden wheat stalks with ripe grains, some in sharp focus and others blurred in the background. In the lower right foreground, two braided breads, possibly challah, are shown. One is larger and more prominent, while the other is smaller and partially behind it. The breads have a golden-brown crust and are topped with dark seeds. The sky is a clear, bright blue, and a large, glowing sun is visible in the upper right corner, creating a warm, sunny atmosphere.

**Исследовательская
деятельность
«Почему хлеб
бывает разного
цвета?»**

Оборудование

По количеству детей:

1. Одноразовые стаканчики
2. Одноразовые тарелки
3. Одноразовые размешиватели
4. Одноразовые ложки
5. Сито
6. Лупы
7. Зерна ржи и пшеницы
8. Колоски ржи и пшеницы
9. Одноразовые соусники с ржаной и пшеничной мукой
10. Одноразовые соусники с не просеянной мукой
11. Кусочки теста из ржаной и пшеничной муки.



1. Сравнить колосья ржи и пшеницы



У колоса ржи тонкие, длинные и густые усики, а у пшеницы они короткие и их мало.

2. Сравнить зерна ржи и пшеницы



Ржаные зерна меньше, темнее и продолговатой формы.

Пшеничные светло – желтые, округлой формы и

3. Сравнить МУКУ



Пшеничная
мука белая,
ржаная темная.

4. Просеять муку собственного помола



В сите остались частички зерен.

5. Попробовать муку на ощупь



Вся мука мягкая и пушистая.

6. Что произойдет с мукой, если ее добавить в воду?



Мука растворится в воде, а вода станет мутного цвета.

7. Что произойдет с мукой, если добавить в нее немного воды?



Образуется густая масса, которая на ощупь тягучая и липкая.

7. Сравнить тесто, изготовленное из ржаной и пшеничной муки



Из пшеничной муки тесто светлого цвета, мягкое, эластичное, из ржаной темного цвета и немного тяжелее.

9. Сделать из теста пирожки и



Отличаются по цвету и весу.

**Спасибо
за внимание!**

