

Zapis o praktičnom radu izrađuje se u bilježnicu i treba sadržavati: **naziv pokusa, istraživačko pitanje** (prepisati s radnog lista), **pretpostavku** (vlastitu ideju o očekivanim rezultatima koja ne mora biti točna), **popis pribora i materijala, postupak i opažanje** (detaljan opis svih uočenih promjena), **skicu** (označiti i imenovati pojedine dijelove) i **zaključak** (odgovore na pitanja s radnog lista).

Rok : 21.10.2019.

Naslov rada: Tajna svježeg kvasca



Istraživačko pitanje: Kako aktivnost svježeg kvasca ovisi o temperaturi vode?

Pretpostavka: Što misliš, diže li se kvasac brže u toploj ili hladnoj vodi?

Pribor: 2 iste čaše, topla i hladna vodovodna voda, kockica svježeg kvasca, žlica, ravnalo, flomaster, papir, pribor za pisanje

Tijek rada:

1. Izvadi kocku svježeg kvasca iz papira. Promotri kvasac, opipaj ga, pomiriši i opiši. („opažanje“)
2. Jednu čašu do polovice napuni vrlo hladnom, a drugu ugodno toplom vodovodnom vodom.
3. U svaku čašu stavi polovicu kocke svježeg kvasca i promiješaj žlicom dok se kvasac ne otopi.
4. Flomasterom označi razine tekućina u čašama.
5. Promatraj promjene u čašama tijekom 15 minuta i detaljno ih opiši. Skiciraj pokus.
6. Nakon 15 minuta ravnalom izmjeri debljinu sloja pjene koji se pojavio u čašama. Zapiši podatke.

U zaključku odgovori na pitanja:

Za što se koristi svježi kvasac? U kojim je uvjetima kvasac bio aktivniji? Na temelju čega to zaključuješ? Je li tvoja pretpostavka bila točna? Zašto se preporuča dizana tijesta držati na toplom prije pečenja?