

# KVASINKY V KUCHYNI



**VÝZVA:** Pozoruj intenzitu metabolismu kvasnic v závislosti na teplotě, případně dalších okolnostech.

Obstarej si jedno balení droždí (čerstvého nebo sušeného) ...nechceš-li, aby pak droždí vyšlo nazmar, vyhledej vhodný recept na kynuté jídlo či pečivo (lívance, buchty s mákem, povidlové kynuté knedlíky...). Můžeš si nechat radit maminkou, babičkou...nebo tím, kdo u vás doma peče kynuté...

Nejpozději od této chvíle pořizuj foto-, případně i videodokumentaci  
Připrav si čtyři stejné nádoby (skleničky, kompotky, malé talířky..)

Připrav si dva hrnečky, na které je možné položit připravené nádoby.

1. Do jednoho hrnečku nalij mírně teplou vodu (okolo 35 °C – aby na ruce hrála, ale nepálila)

2. Pro druhý hrneček si připrav vřoucí vodu z konvice.

Od této chvíle je třeba pracovat svižně: Rozdělej kvásek: buď podle nějakého návodu, nebo tak, že k droždí přidáš vrchovatou lžičku práškového cukru, vrchovatou lžičku hladké mouky a trochu (dvě polévkové lžíce) vlažného mléka a důkladně rozmícháš do hladké hmoty.

Do připravených nádobek odděl stejná množství (třeba lžičku) připraveného kvásku. Označ čísla, vyfotografuj.

Snímky opakuj po pěti, deseti, patnácti a dvaceti minutách. Na snímcích ať je vidět číslo vzorku (a tedy lze rozpoznat podmínky) + čas od začátku pokusu (0 minut, 5 minut...)

- První nádobku vlož do ledničky

- Druhou ponech volně při pokojové teplotě

- Třetí postav na hrneček s teplou vodou (a ještě třeba zakryj miskou a utěrkou kvůli izolaci)

- Čtvrtou postav na hrneček s vřoucí vodou (a ještě třeba zakryj miskou a utěrkou kvůli izolaci)

- ...máš-li chuť, a pokud ještě zbyl kvásek, můžeš další dávky vyzkoušet při pokojové nebo mírně zvýšené teplotě s přísadkou octa, JARu, drceného paralenu...

Snímky zařaď do protokolu a připiš vlastní hodnocení výsledků svého pozorování.

...čistě kvásky pak můžeš využít a uvařit nějaký kynutý oběd či zákusek.