

FERMENTACIÓN

HOXE IMOS A EXPERIMENTAR CA FERMENTACIÓN.

EXPERIENCIA 1

INGREDIENTES:

- UNHA CULLERADA DE AZUCRE.
- UNHA CULLERADA DE LÉVEDO PARA FACER PAN.
- UN VASO DE AUGA TÉPEDA.
- UNHA COLSIÑA PLÁSTICA.

PASOS:

- NO VASO DE AUGA TÉPEDA BOTAMOS A CULLERADA DE LÉVEDO E A DE AZUCRE E REMEXEMOS ATA DISOLVER.
- LOGO ENGADIMOS O LÍQUIDO Á BOLSIÑA SEN QUE QUEDE NADA DE AIRE DENTRO E PECHAMOS BEN.



- AGARDAMOS UNS 20 MINUTOS PARA VER QUE SUCEDE COMO RESULTADO DO PROCESO DE FERMENTACIÓN.



EXPERIENCIA 2

INGREDIENTES:

- UN SOBRE DE LÉVEDO PARA FACER PAN.
- UNHA CULLERADA DE AZUCRE.
- AUGA TÉPEDA.
- UNHA BOTELLA.
- UN GLOBO.

PASOS:

- ENCHE A BOTELLA CON AUGA TÉPEDA ATA TRES CUARTOS DA SÚA CAPACIDADE APROXIMADAMENTE.
- AGORA QUE SABEMOS A CANTIDADE DE AUGA, BÓTAA NUNHA XERRA OU SIMILAR, ENGADE O LÉVEDO E A CULLERADA DE AZUCRE E REMEXE ATA DISOLVER.
- METE O LÍQUIDO NA BOTELLA E PON NA BOCA DA MESMA UN GLOBO. MELLOR SE INFLAS ANTES O GLOBO PARA ESTIRALO UN POUCO.
- TOCA AGARDAR. VERÁS COMO COMEZAN A FORMARSE BURBULLAS E POUCO A POUCO O GLOBO COMEZA A ENCHERSE DE AIRE.



CANDO O GLOBO XA NON CREZA MAIS PODES SACALO CON COIDAD, BOTAR MAIS AZUCRE E VOLVER A COLOCALO, O PROCESO COMEZARÁ DE NOVO.

TAMÉN PODEDES POÑER VARIAS BOTELLAS. NUNHA FACEDES O EXPERIMENTO ASÍ, NOUTRA NON ENGADIDES AZUCRE E NOUTRA POÑEDES AUGA FRÍA. TOCA COMPROBAR SE NAS TRES SE INFLA O GLOBO.