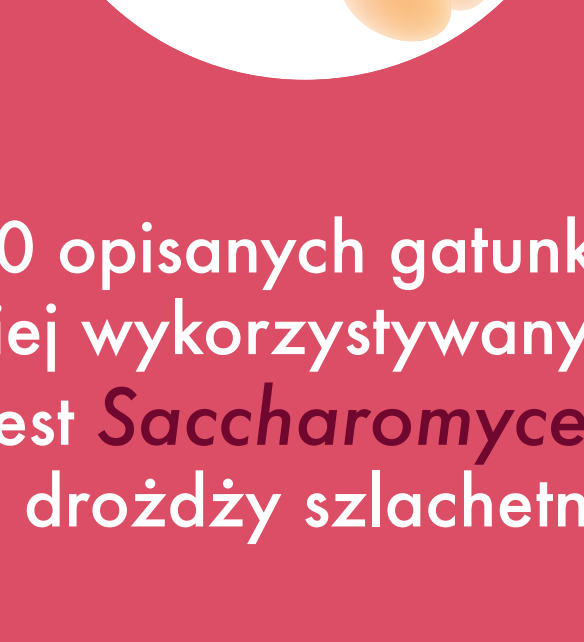




MIKROSKOPIJNI MOCARZE

DROŻDŻE

to grzyby jednokomórkowe, które w warunkach tlenowych, rozkładają cukry z wytworzeniem CO_2 i H_2O , a w warunkach beztlenowych prowadzą fermentację alkoholową.



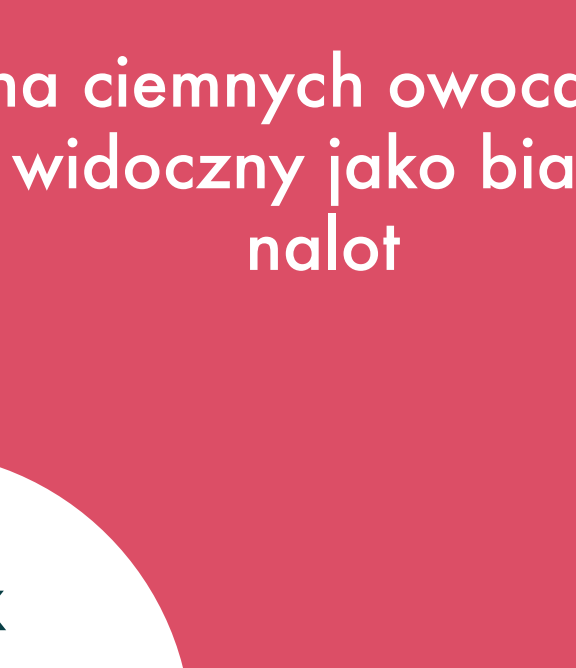
Spośród około 1500 opisanych gatunków drożdży jednym z najczęściej wykorzystywanych w nauce i przemyśle jest *Saccharomyces cerevisiae*, należący do drożdży szlachetnych, a także:



znany już w starożytności



najprawdopodobniej wyizolowany ze skórek winogron

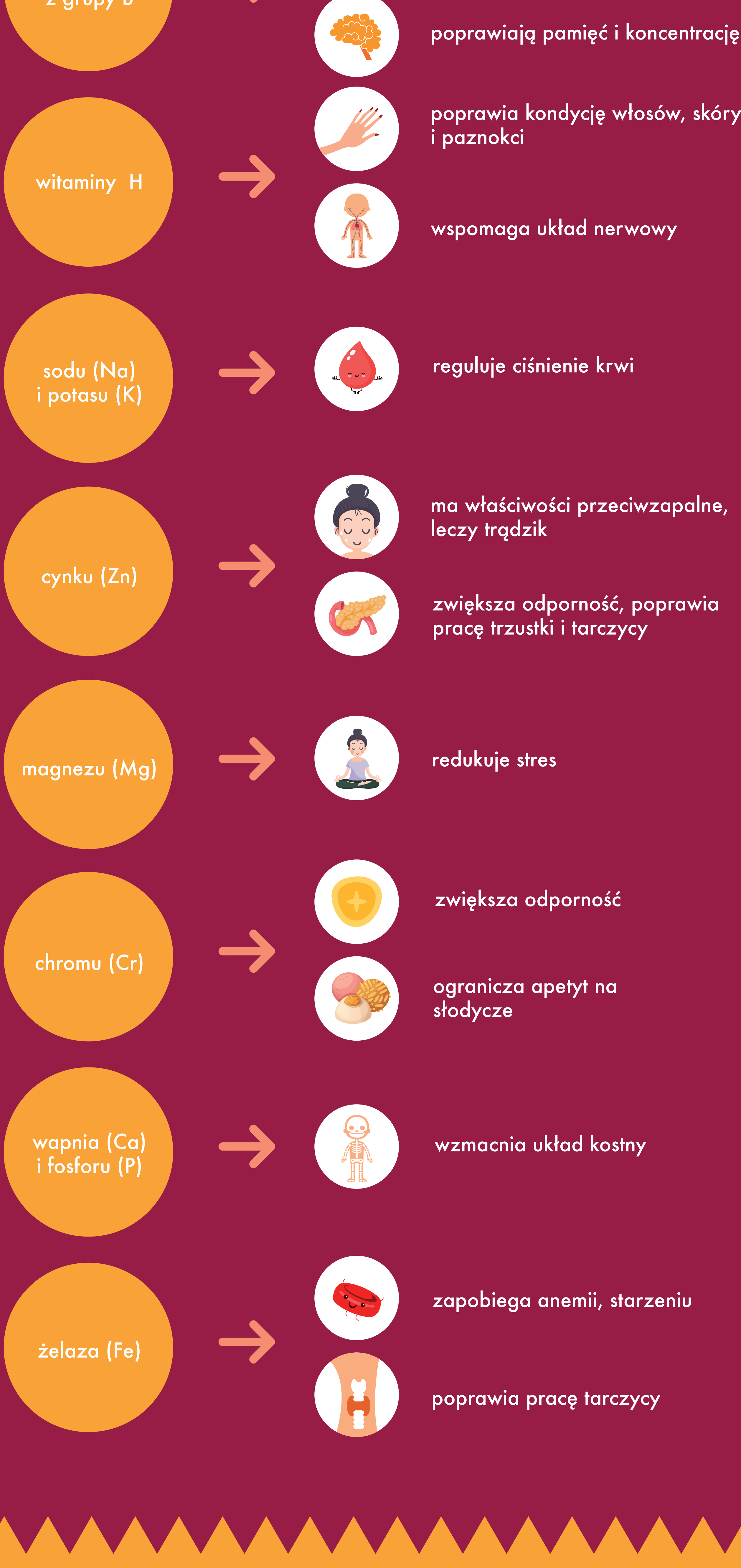


na ciemnych owocach widoczny jako biały nalot



w 1 g drożdży piekarskich obecny w ilości 25 mld komórek, czyli 3,5 razy więcej niż ludzi na świecie

DROŻDŻE SĄ ŹRÓDŁEM:



LICZNE SZCZEPY *Saccharomyces cerevisiae* WYKORZYSTUJEMY:



w browarnictwie do produkcji piw fermentacji górnej zwanych „ale”



w gorzelnictwie do produkcji spirytusu i wódki



w winiarstwie do produkcji wina gronowego i owocowego oraz miodów pitnych



w piekarnictwie do produkcji pieczywa, ciast, pizzy

JAKA MOC DROŻDŻY POWODUJE, ŻE CIASTO ROŚNIE?

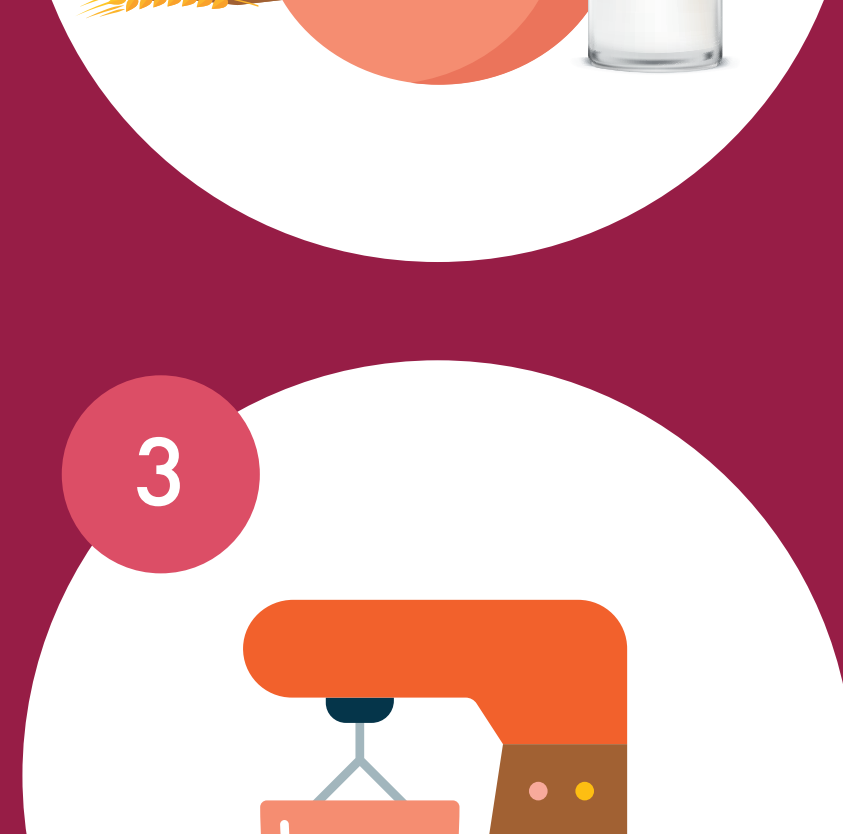


W trakcie przemiany cukrów przez drożdże powstają duże ilości dwutlenku węgla. Gaz ten otoczony ciastem nie może się wydostać na zewnątrz, dlatego powoduje jego pulchnienie i rośnięcie. Po upieczeniu ciasto jest puszyste i z dziurkami w środku.

SPRAWDŹ JAK DZIAŁAJĄ MIKROSKOPIJNI MOCARZE



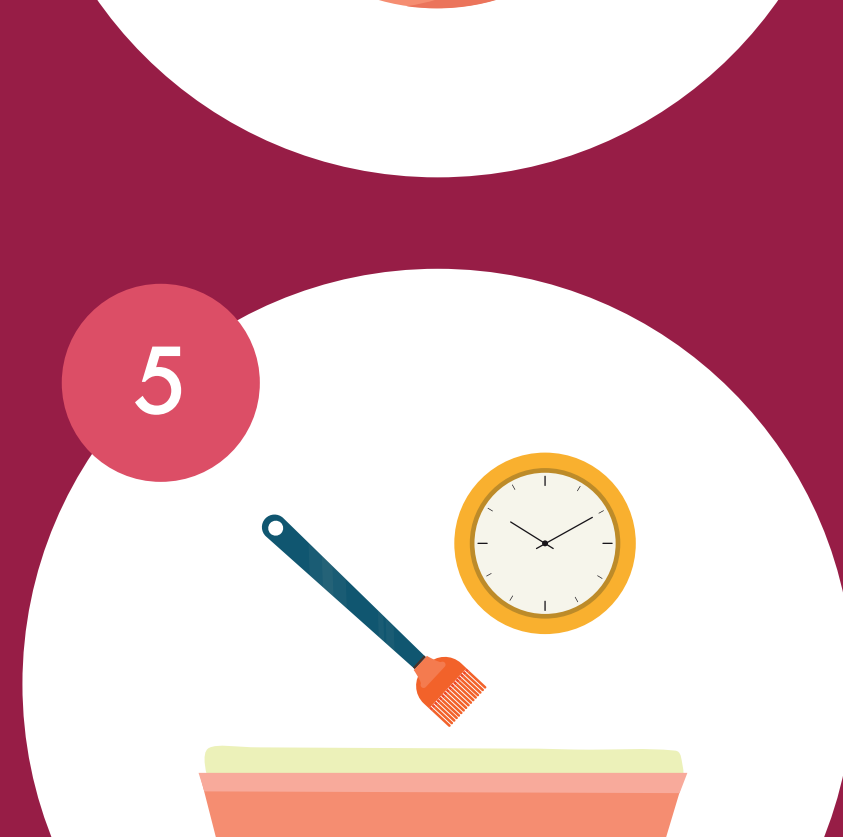
1 Przygotuj rozczyń: 30 g świeżych drożdży wymieszaj z 1 łyżką mąki, 1 łyżką cukru i 1/2 szklanki ciepłego mleka. Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 15 minut.



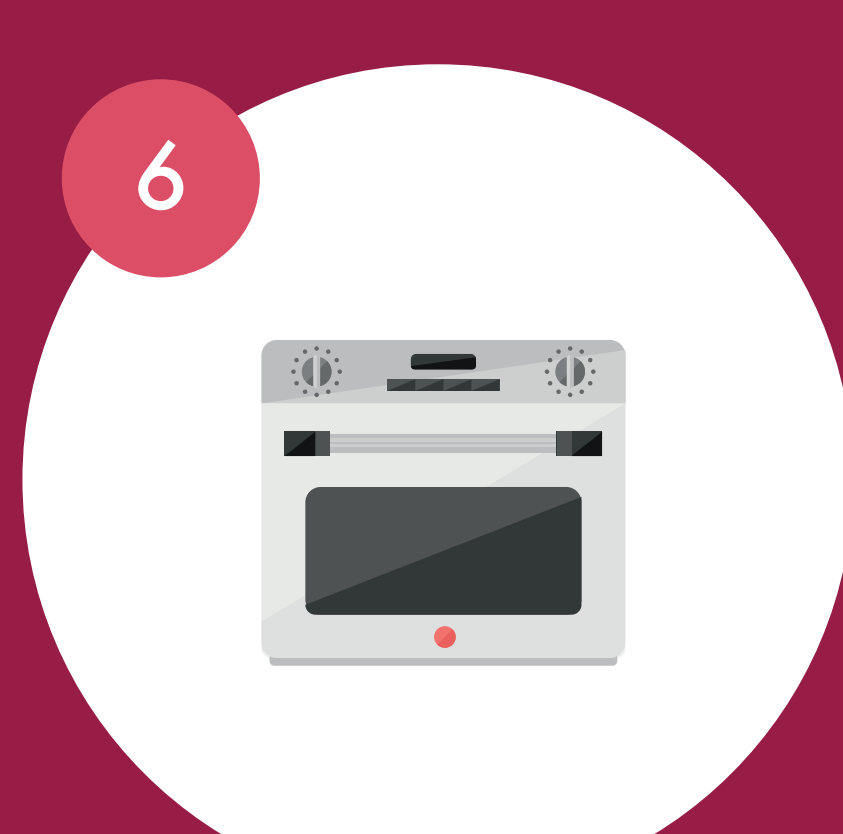
2 Połącz wyrośnięty rozczyń z: 400 g mąki, 75 g cukru, 3 żółtkami, 1/2 szklanki ciepłego mleka i 100 g roztopionego masła.



3 Ciasto wyrabiaj przez 15 minut.



4 Odstaw ciasto w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 1,5 godziny.



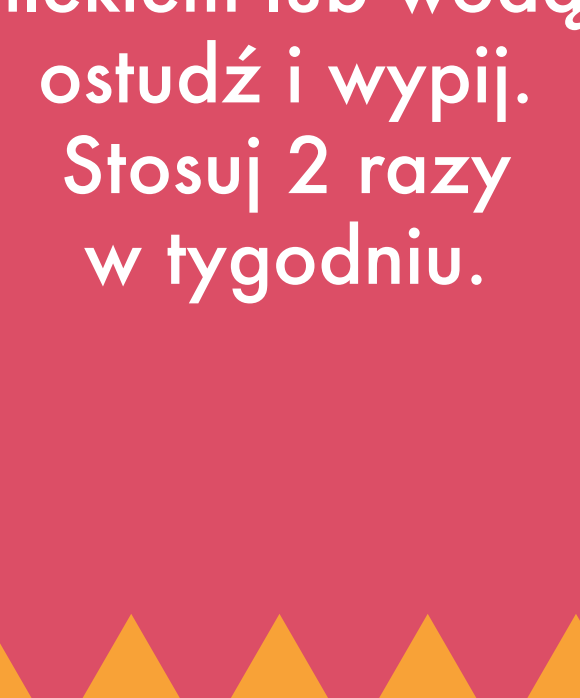
5 Włóż ciasto do formy, posmaruj białkiem i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 20 minut.



6 Piecz w temperaturze 180-200 °C przez 30 min.

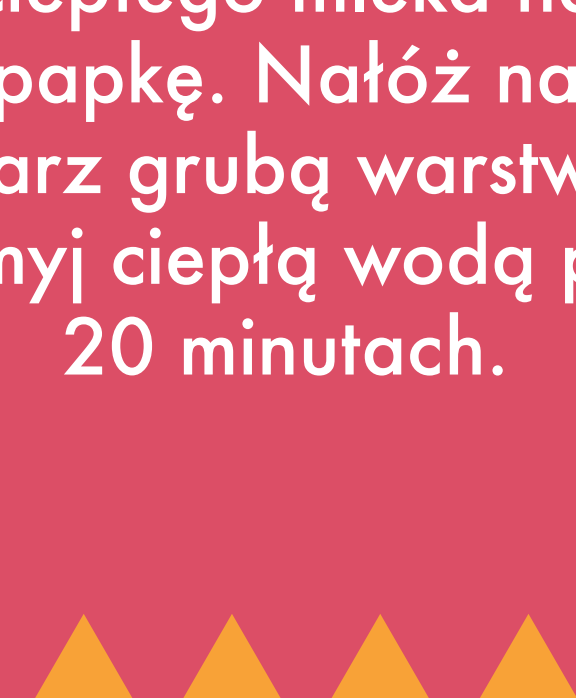
DOMOWA KURACJA DROŻDŻOWA

napój drożdżowy



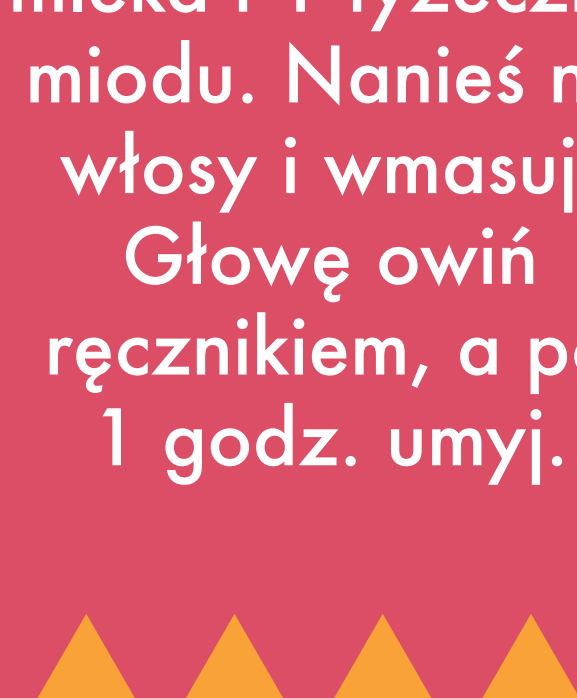
1/2 kostki drożdży zalej gorącą wodą, mlekiem lub wypij. Stosuj 2 razy w tygodniu.

maseczka na twarz



1/4 kostki drożdży wymieszaj z odrobiną ciepłego mleka na papkę. Nałóż na twarz grubą warstwę. Zmyj ciepłą wodą po 20 minutach.

maseczka na włosy



1/2 kostki drożdży wymieszaj z 1 łyżką mleka i 1 łyżeczką miodu. Nanieś na włosy i wmasuj. Głowę owiń ręcznikiem, a po 1 godz. umyj.

CZY WIESZ, ŻE?

Drożdże należą do bardzo zdrowych produktów spożywczych? Dzięki zawartym w nich składnikom odżywczym mają wszechstronne działanie na nasz organizm. Oprócz właściwości leczniczych w dużym stopniu korzystnie wpływają na naszą urodę. A do tego możemy spożywać je wszyscy.