

# لماذا يجعل مسحوق التخمير الكاتو ينتفخ؟

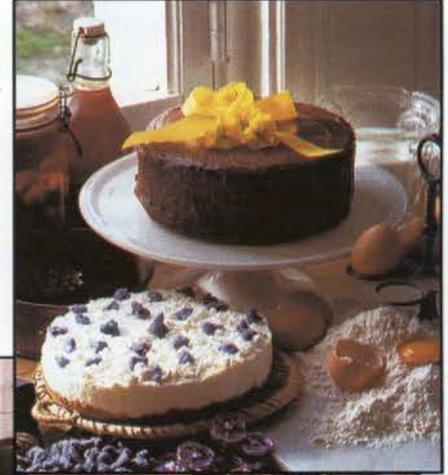
ثاني أكسيد الكربون من مسحوق التخمير جاعلة الكاتو خفيف منتعش.

## كيف تجعل الخميرة الخبز ينتفخ؟

تستطيع أن تشتري بسهولة عبوة من الخميرة المجففة من الدكان ولكن هل تعلم أن الخميرة في حقيقتها نوعاً من أنواع الفطريات التي تنتمي إلى نفس مجموعة الكمأة أو عش الغراب والعفن. وهي تستخدم في صناعة الخبز لأنها مثل مسحوق التخمير تعطي ثاني أكسيد الكربون الذي يجعل الخبز ينتفخ. وتحتوي الخميرة على نوع معين من الكيمياءيات يسمى أنزيمات تتفاعل مع السكر لتحلله إلى ثاني أكسيد الكربون وأشياء أخرى.

عندما تخبز الكاتو في الغالب تضيف بعض مسحوق التخمير ليجعل الكاتو ينتفخ ويتم صنع مسحوق التخمير من مادة كيميائية تسمى كربونات هيدروجين الصوديوم ويعرف أيضاً باسم بيكربونات الصودا وعندما يتم تسخينها فإنها تعطي غاز ثاني أكسيد الكربون. وعندما تخلط مكونات الكاتو وتضعها في الفرن فإنك في الحقيقة تتسبب في تفاعل كيميائي. فالحرارة تحرر فقائيع

*إلى اليمين: إن عجائن الحلويات تنتفخ بشكل جيد عند استخدام مسحوق الشوي فيها. أسفل: لقد انتفخت هذه الأرغفة وهي جاهزة للشوي.*





## تأكد بنفسك

كتلة وهكذا. إن الغرض من هذه العملية هو توزيع الخميرة على الخليط بالتساوي.

٤- غط العجينة بفوطة واتركها في مكان دافئ لمدة ساعة. وسوف تنتفخ العجينة أثناء تفاعل الخميرة.

٥- اعجن العجينة مرة أخرى ثم ضعها على صينية خبز مدهونة بالزيت واتركها ترتفع مرة أخرى.

٦- اشو العجينة داخل فرن حار (٢٢٠ درجة مئوية) لمدة عشرين دقيقة إلى أن يصبح الرغيف أجوفاً ويعرف ذلك بنقره نقرة خفيفة. دعه يبرد ثم كُله.



يتم صب الخميرة المزیدة على الدقيق



عجن عجينة الخبز الطري

إن أفضل طريقة لتري كيف تعمل الخميرة هي أن تخبز رغيف الخبز بنفسك وتحتاج إلى شخص ناضج ليساعدك:

١- اخلط ملعقتين من الخميرة الجافة مع ملعقة واحدة من السكر في كوب مليء بالماء الساخن واترك الخليط لدقائق قليلة إلى أن يختمر ويكبر حجمه. ويتكون هذا الزبد من فقاعين ثاني أكسيد الكربون.

٢- الآن، اخلط ٢٥٠ جراماً من دقيق الخبز مع ملعقتي شاي من الملح وملعقة شاي من الزبدة.

٣- أضف خليط الخميرة واخلط الجميع بيدك لتحصل على عجينة. اعجنها جيداً وقطعها براحتي يديك ثم اطوها مرة أخرى حتى تصبح

## لماذا يتعفن الطعام؟

هناك نوع آخر من الفطريات تدعى العفن وهو الذي يجعل الطعام يتخمر ويفسد. وهو ينمو أحياناً على الخبز القديم أو الفاكهة التي نضجت أكثر مما ينبغي ويتكون العفن من خليط دقيقة تسمى (هايفي) وتنتشر في سائر أجزاء الطعام وتمتص فائدته. وتظهر في شكل غطاء أبيض أو أخضر منتفخ. وتستخدم بعض أنواع العفن في علاج العديد من الأمراض ويتم وضع العفن في بعض أنواع الجبن مثل الجبنة الزرقاء لجعلها ألذ طعماً.

