

Исследовательская работа по теме

Попкорн - польза или вред?

Почему стреляет и нас удивляет



Выполнила: Покацкая Т.А.
воспитатель МАОУ СОШ №38
детский сад «Пчёлка»

План

Почему выбрана тема попкорн

Я захотела узнать почему зерна кукурузы при нагревании взрываются
Нами была выдвинуто две гипотезы:

- ❖ «Наверное зёрна кукурузы взрываются и превращаются в попкорн, потому что внутри зёрнышек находятся какие-то маленькие хлопущки»
- ❖ «Предположим, что попкорн полезен, так как в кукурузе из которой его делают, содержится много витаминов и минералов»

Актуальность исследования

Заключается в том, что множество людей, большинство из которых дети, употребляют воздушную кукурузу и даже не задумываются есть ли польза в данном продукте.

A decorative border of white and yellow popcorn surrounds the central text on a white background.

Цель работы

- 1. Узнать историю «воздушной кукурузы»**
- 2. Определить, вредный или полезный данный продукт**
- 3. Провести исследование, что произойдёт с зёрнами кукурузы и другими зёрнами при нагревании**

Задачи работы

- 1. Поиск информации в источниках Интернет, энциклопедиях**
- 2. Узнать как готовить попкорн и какие есть рецепты.**
- 3. Выяснить подтверждаются гипотезы или нет**

История происхождения попкорна

- «Новейшая» история попкорна началась со второй половины XIX столетия. Первые упоминания в документах США-1880 год. В 1885 году Чарлз Криторз начал внедрение первой компактной и мобильной машины для производства попкорна.
 - Сэмюэл Рубин, во времена Великой Депрессии, догадался продавать насыпанную в пакетики кукурузу в кинотеатрах.
- В России попкорн впервые появился в послевоенное время –1945-1946 гг.



Попкорн – это национальная американская еда. В США даже существует день попкорна, который отмечают 19 января.

**Попкорн (от англ. «Pop» - хлоп,
«corn» - кукуруза – это единственный вид зерна,
который при нагревании лопается
Попкорн - это лакомство, которое представляет
собой зерна КУКУРУЗЫ)**



Влияние попкорна на здоровье человека

Полезен ли попкорн?

Это полноценный, сытный, натуральный зерновой продукт, источник энергии. В нём очень мало калорий, особенно если готовить его без масла.

Главным достоинством попкорна является клетчатка.

Клетчатка очень полезна для пищеварения, она очищает желудочно-кишечный тракт от слизи, выводит токсины и способствует похуданию.

Попкорн – это обычная кукуруза поэтому:

- ❖ Способствует улучшению пищеварительной системы
- ❖ Понижает уровень сахара в крови
- ❖ Благоприятно влияет на состояние кожи
- ❖ Защищает организм от многочисленных болезней
- ❖ Продлевает молодость человека
- ❖ Используется в программах снижения веса

Полезные вещества попкорна

- ✓ Витамины группы В (больше всего витамина В4)
- ✓ Витамины А, Е, Н, К, С
- ✓ Минералы (йод, железо, калий и т.д.) калий регулирует водный баланс в организме
- ✓ Клетчатка

Моя гипотеза, что попкорн полезен, так как в кукурузе из которой его делают, содержится много витаминов и минералов, подтвердилась!

Полезен тот попкорн, который приготовлен дома! Не стоит покупать попкорн содержащий различные вкусовые добавки.

Исследование, что произойдёт с зёрнами кукурузы при нагревании



Почему не лопаются другие зёрна?

Почему лопаются зёрна кукурузы, а другие зёрна нет? Ответ мы нашли в интернете, оболочка зерна кукурузы водонепроницаема и не пропускает влагу наружу. При нагревании вода превращается в пар. Пар не может выйти наружу и с силой разрывает зерно. Кукуруза взрывается совсем как маленький снаряд и выворачивается на изнанку. **Моя гипотеза о том, что зёрна кукурузы взрываются и превращаются в попкорн, потому что внутри находятся какие-то маленькие хлопунки, не подтвердилась!**



Рецепты «воздушной кукурузы» в домашних условиях



Добавляем в приготовленный попкорн

- ✓ ванильный сахар
- ✓ Специи, соль
- ✓ Мускатный орех
- ✓ Корицу
- ✓ Кокосовую стружку



Рецепт попкорна других стран

Если в попкорн приготовленного традиционным рецептом добавить:

- Розмарин с морской солью (французский рецепт)
- Черный перец с мускатным орехом (английский рецепт)
- Сыр, базилик или кусочки копченой селедки (американский рецепт)



Для детей можно приготовить сладкую воздушную кукурузу приправив её вареньем, сиропом, растопленным шоколадом или карамелью. Также можно использовать кокосовую стружку или ванилин.

Можно приготовить попкорн с цитрусами, для этого высушим цедру апельсина или лимона и с сахаром измельчите её в кофемолке. Эту смесь нужно высыпать на горячий попкорн.



**Спасибо
за
Внимание!!!**

