

# *Ученик 2 класса*

*МОУ «СОШ п. Тепличный  
Саратовской области Саратовского района»*

*Красноярцев Андрей*

# ***ПРЕДСТАВЛЯЕТ***

*Семейный проект*

## ***«ПЧЁЛЫ»***

***Часть 2:  
Мёд и его полезные свойства.***

***Участники:***

*Красноярцев Андрей Дмитриевич  
Ильницкий Владимир Михайлович  
Ильницкая Наталья Владимировна*

## **ПРОБЛЕМА:**

Работая над первой частью проекта я узнал много интересного об удивительном мире пчел. И я снова с нетерпением жду весну, что бы поехать к дедушке на пасеку и помогать ему в этом интересном деле. В прошлом году я с радостью сообщил ему, что готов быть продолжателем семейного дела. Но теперь мне захотелось узнать о пользе мёда.

## **ЦЕЛЬ:**

Узнать о полезных свойствах меда.

## **ЗАДАЧИ:**

1. Узнать, где пчёлы хранят мёд.
2. Познакомиться с приёмом откачки мёда.
3. Изучить полезные свойства мёда.

# *Методы исследования:*

**Теоретические:** изучение источников информации.

**Практические:**

- 1.наблюдение;
- 2.беседы с бабушкой и мамой;
- 3.обобщение и выводы.

Меня зовут Андрей. Мне 8 лет. Я учусь во втором классе школы поселка Тепличный. Тема моего проекта: «Мед и его полезные свойства».

Каждое лето мы всей семьей ездим в деревню к дедушке. У него большая пасека. Мы с мамой всегда помогаем дедушке работать на пасеке.

Мой дедушка говорит, что вместо сахара нужно есть мед – потому что он очень полезный.

*Фотография из семейного архива*

Мед - это запас пищи, который пчелы собирают для себя, на зимний период. Для того, чтобы пчелы могли собрать и сложить мед пчеловод ставит в улей специальные рамки – вощина. Начинается эта работа весной и в начале лета. А концу лета пчелы заполняют эти рамки медом.

Во время работы с пчелами, когда заглядываешь в улья. Пчелы защищают свой дом. Они жалят и на этом месте появляется опухоль.

Так что работа по добыванию сладкого меда не всегда бывает приятной.

Ближе к концу лета приходит время качать мёд. Пчеловод достаёт из ульев лишние рамки с мёдом и несёт к месту качки мёда.

Мёд из рамок добывают специальным устройством – медогонка. Медогонки бывают разные (механические и моторные). Дедушка использует механическую.

Медогонка – это такая механическая машина. Медогонка выглядит как бочка из металла. Но все же это не бочка!

У этой «бочки» есть большие, но узкие коробочки с дырочками для рамок. Так же там есть ручка, которая вращает колесо поменьше и оно уже вращает «коробочки». Из «коробочек» вылетает мёд. Когда мёда в «бочке» становится слишком много, его выливают с помощью крана, который находится снизу «бочки» и закрывает маленькое отверстие.

Поскольку свежееоткаченный мёд жидкий, он легко сливается.

Мед – это густая прозрачная полужидкая масса, которая со временем кристаллизуется и густеет. Цвет меда может быть разным, но чаще всего – желтый (от светлого до темного). Называют мед, чаще всего цветочным, и связано это с тем, что собирают его с цветов.

*Фотография из семейного архива*

<http://apistroy.ru>

Мёд – очень сложный природный продукт. В его состав входит более 400 различных веществ.

Главной составной частью меда – являются углеводы (фруктоза и глюкоза). Так же в состав меда входят все витамины группы В, а также витамины С и Е.

Мёд – как натуральный продукт не имеет себе равных по содержанию микроэлементов, то есть химических веществ необходимых человеку для здоровья.

Всё это я узнал в лаборатории,  
в которую мы возили мёд  
с дедушкиной пасеки на анализ.

*Фотография из семейного  
архива*

Для определения качества меда его относят в лабораторию. Сначала мёд исследуют по запаху, цвету и вкусу. Если на взгляд лаборанта, мёд отвечает внешним данным, его отправляют на дальнейшее химическое исследование.

**Состав мёда должен соответствовать специальным требованиям:**

<b>Показатели</b>	<b>Нормы для натурального цветочного меда</b>
Массовая доля воды - не более	21 %,
Кислотность	1-4 %,
Доля сахара - не менее	82 %,
Доля сахарозы	6 %,
Цветочная пыльца	Не менее 3 - 5 пыльцевых зерен в 10 куб. см.
Примеси	Не допускаются

Мёд позволяет сохранять разные вещества долгое время в неизменном виде. Например, яблоки из Хвалынска Саратовской области, в бочках, залитые медом, поставлялись ко двору императрицы Екатерины II в Санкт-Петербург.

С древних времен люди очень ценили мёд и пчёл. Даже на эмблемах египетских фараонов и на гробницах были изображения с пчёлами. Греки считали мёд ценнейшим даром природы, «напитком молодости».

<http://poplinks.ru/interesting>

<http://www.magichoney.ru>

На Руси мёд считался одним из главных лечебных средств.

***Вывод:*** Мед обладает прекрасными вкусовыми, питательными и лекарственными свойствами. Если съесть по столовой ложке меда каждый день, то можно запастись здоровьем на весь учебный год. Я снова убедился в полезности дедушкиной пасеки, так как она обеспечивает ценным продуктом, мёдом, не только нашу семью, но и всех родных, близких, знакомых и даже незнакомых людей!



**Реализация проекта.  
Защита проекта на кружке по  
внеурочной деятельности «Я  
исследователь».**

## ИСТОЧНИКИ:

1. фотографии из семейного альбома;
2. рассказы бабушки и мамы;
3. интернет-ресурсы:

*[https://ru.wikipedia.org/wiki/Мёд\\_мед](https://ru.wikipedia.org/wiki/Мёд_мед)*

*[https://ru.wikipedia.org/wiki/Медогонка\\_про\\_медогонку](https://ru.wikipedia.org/wiki/Медогонка_про_медогонку)*

*<http://paseka.su/news/item/f00/s05/n0000506/>*

*<http://apistroy.ru>*

*[https://ru.wikipedia.org/wiki/Омшаник\\_-\\_омшаник](https://ru.wikipedia.org/wiki/Омшаник_-_омшаник)*

*[http://24medok.ru/forum/topic/183-строительство-омшаника/page\\_\\_st\\_\\_15](http://24medok.ru/forum/topic/183-строительство-омшаника/page__st__15)*

*<http://larekmedok.ru/interesting/istoriya-pchelovodstva-v-rossii.html>*

*<http://poplinks.ru/interesting/особое-отношение-древних-египтян-к-пч.html>*

*<http://www.magichoney.ru/history/index4.html>*

*<http://demiart.ru/forum/journal.php?user=105895&comm=94885>*

*<http://spinazdorov.ru/osteoxondroz/medikamentoznoe-lechenie-tabletkami.html>*

*<http://blog.flexyheat.ru/v-chem-luchshe-xranit-med-vybiraem-pravilnuyu-taru/>*

Для публикации информации о детях получено письменное разрешение родителей .

***Спасибо за***

***ВНИМАНИЕ***