



Чудеса из сахара



Выполнила: Уханова Екатерина Александровна
Руководитель: Салимгереева Галия Дюсинбаевна

Цели: - Узнать способы применения сахара

План исследования:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Познакомиться с историей появления сахара.
3. Изучение применение сахара.
4. Ознакомиться с процессом использования сахара в кулинарии, медицине, косметологии, в быту.
5. Провести эксперимент.
6. Обобщить полученные сведения.

Задачи: -
Проанализировать научную литературу по данной теме;
Изучить способы использования сахара в разных отраслях деятельности человека;
Провести эксперимент;
Проанализировать полученные результаты.

Объект исследования: способы и рецепты по применению сахара.

Предмет исследования: - сахар.

Гипотеза: раскрытие больших возможностей сахара в домашних условиях для облегчения условий жизни человека.

Знакомство человека с сахаром началось еще с древних времен. Во все века люди ценили сахар не меньше золота или алмазов.



Первоначальным сырьем
для получения сахара
являлся сахарный тростник.



Родина сахара —
Индия, где он
известен 2300 лет.



В России сахар долгое время оставался деликатесом. Блюда из сахара подавались лишь к столу высшей знати.



Виды сахара

Виноградный
сахар



Пальмовый
сахар



Кленовый
сахар



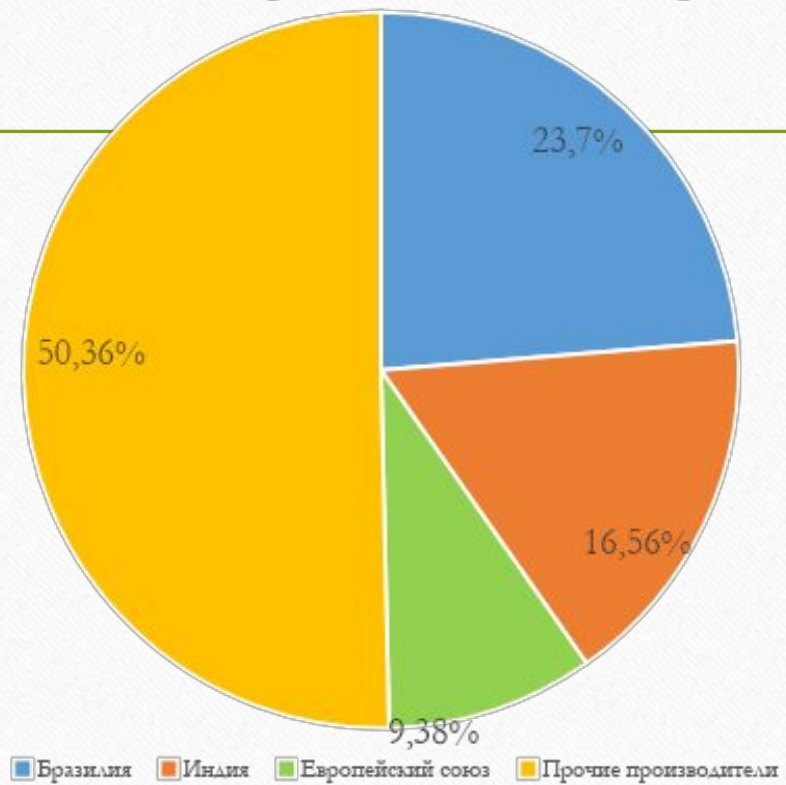
Тростниковый
сахар



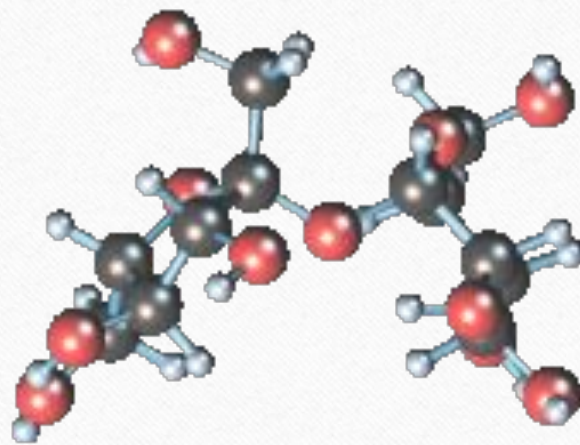
Сахар из сахарной
свеклы



Главные производители сахара



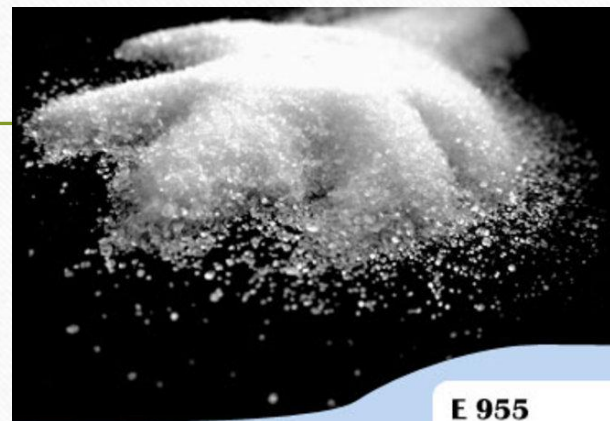
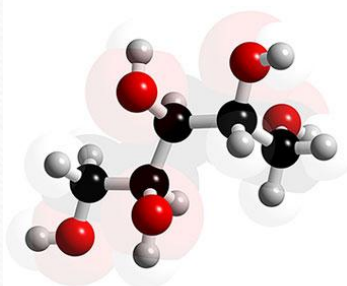
Модель молекулы сахарозы



Химические заменители сахара



Ксилит

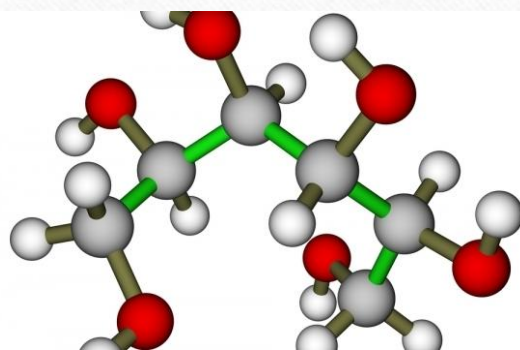


E 955

Аспартам



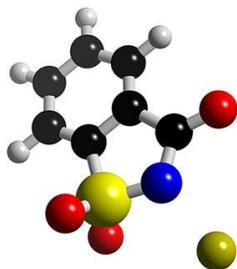
Сорбит



Природные заменители сахара



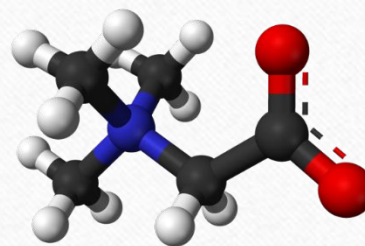
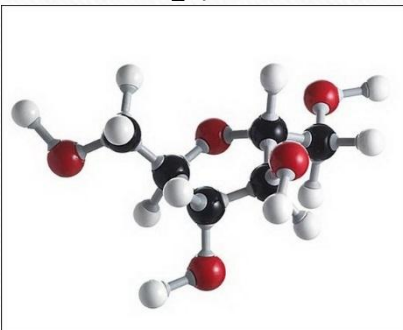
Сахарин



Стевиозид



Фруктоза



Памятник в Чехии

Сахар-рафинад кубиками
был изобретён в 1843 году
в Чехии, его изобретатель
– швейцарец Яков
Кристоф Рад



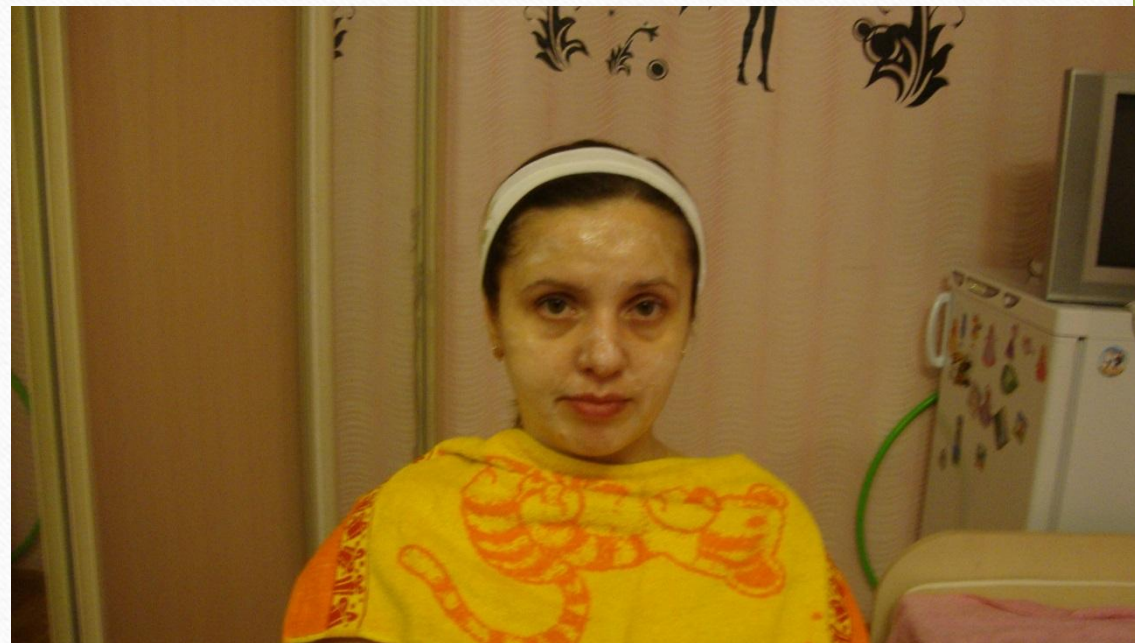
Сахарный сироп из свеклы



Получился сироп



Маска для лица



Использование в медицине

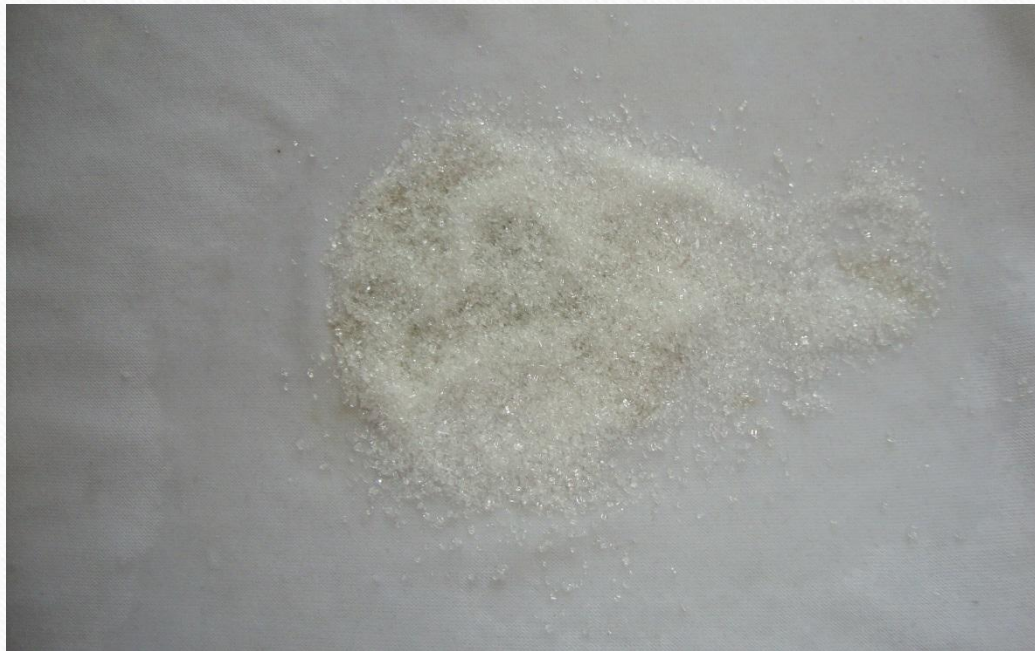


Сахар в быту

Пятно от цветочного лепестка



Пятно отстиралось без труда



Для удаления машинного масла МЫ ИСПОЛЬЗОВАЛИ:



3 ст. л. ложки сахара



3 ст. л. масла

Сахар + подсолнечное масло



ДО



ПОСЛЕ

Применение в кулинарии



Сахар – уникальный продукт, важный ингредиент различных блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.



Для изготовления мармелада нам понадобилось:



*сок свежесжатый апельсиновый
– 100 мл;*

вода чистая 100 мл;

желатин – 20 г;

*цедра лимона – тертой цедры 1
ст. ложка; сахар – 2 полных
стакана;*

лимонный сок – 5-6 ст. ложек;

*цедра апельсина – тертой цедры
1 ст. ложка.*



Готовим мармелад



Мармелад ГОТОВ



Для пряничного домика нам понадобилось:

мука — 1 стакан,
сода — 1/2 ч. ложки,
сахар — 200 г,
мёд — 250 г,

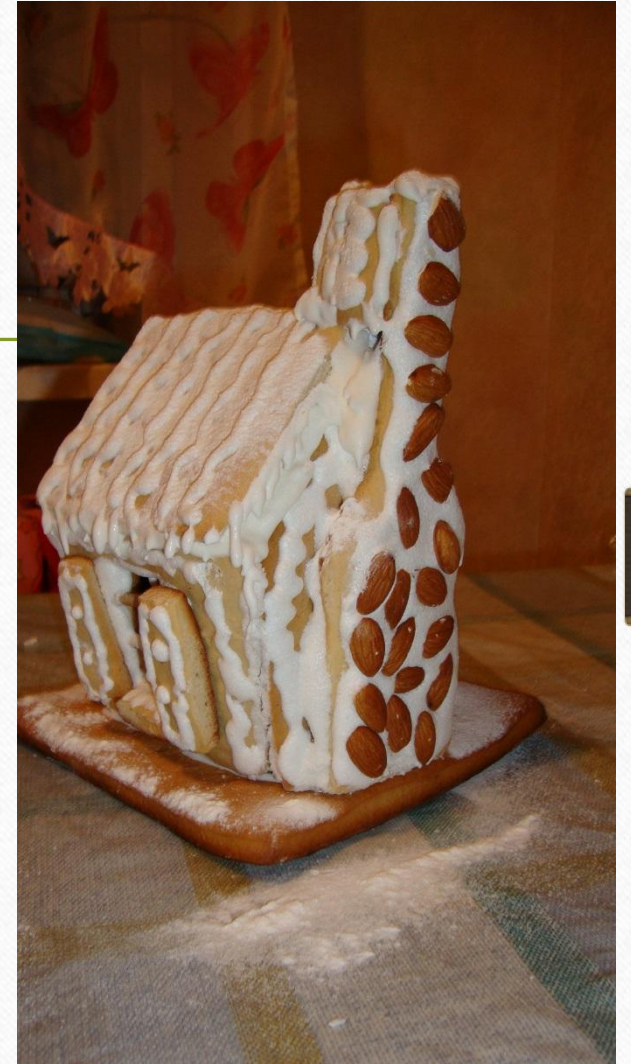
масло сливочное растопленное — 200 г,
яйца куриные — 3 шт.,
водка или коньяк — 50 мл,
корица — 1/4 ч. ложки
имбирь — 1/4 ч. ложки,
гвоздика — 1/4 ч. ложки,
кардамон — 1/4 ч. ложки,
перец душистый — 1/4 ч. ложки.



Испекли, украсили, а теперь собираем



ДОМИК ГОТОВ!



Спасибо за внимание!

