

*Проектно-
исследовательская работа:
«Почему стреляет поп-
корн»*

*ученицы 3 «Ф» класса
Ерастовой Варвары
(руководитель проекта Бурковская Татьяна
Петровна)*

*Я выбрала тему про попкорн,
потому что мне очень нравится
это лакомство.*



*Актуальность исследо
вания заключается в
том, что множество
людей, большинство из
которых дети,
употребляют
воздушную кукурузу.
Постоянное
употребление попкорна
в какой-то мере влияет
на их жизнь, здоровье.*

Цель моего проекта:

Выяснить, почему «взрываются» зерна кукурузы.

Для достижения цели исследования потребуются решить следующие задачи:

Выяснить историю происхождения «воздушной кукурузы»;

Изучить в специальной литературе о положительном и отрицательном влиянии «воздушной кукурузы» на здоровье человека.

Провести исследование за тем, как «взрываются» зерна кукурузы при нагревании.

Если зерна попкорна взрываются, то там есть влага.

История появления попкорна

Попкорн – «воздушная кукуруза» – известен всем. Кукурузу начали выращивать примерно 7000 лет назад в горных частях Мексики. При благоприятных условиях зерна кукурузы могут сохраняться очень долго. Свидетельством этому являются зерна, найденные археологами в захоронениях в Перу. Их возраст превышает тысячу лет, тем не менее, многие из них хоть сейчас можно использовать для приготовления «воздушной кукурузы». А кроме зерен кукурузы, в раскопках находили и сосуды для приготовления попкорна. Они в древние времена делались из глины, металла и были самых различных размеров.

Еще в начале 16 века коренное население Мексики тогда использовало попкорн — и не только в качестве еды, но и в виде украшений для волос и ожерелий. А европейцы узнали попкорн лишь в 1630 году.

Лишь спустя два века Чарли Критоз изобрел «Поппер» – машину для попкорна.

Воздушная кукуруза – национальная американская еда.

В США даже существует День попкорна, который отмечают 22 января.



Пищевые свойства попкорна.

Попкорн - натуральный, низкокалорийный и сытный продукт. В одной порции попкорна содержится столько полезных веществ, сколько в большом яблоке с кожурой или половине порции геркулесовой каши с отрубями. Попкорн богат углеводами и клетчаткой, состоящей из пищевых волокон. Попкорн низкокалориен.

Появление попкорна в России

Попкорн в нашей стране появился в 1992 году. За пакетиком кукурузных хлопьев выстраивались очереди к новеньким прозрачным аппаратам, засыпанным нежным хрустящим лакомством. Попкорн, в зависимости от способа и используемых при его приготовлении добавок, может быть и дешевым диетическим продуктом, и дорогим деликатесом. Попкорн сегодня продается не только в кинотеатре, но и в любом супермаркете, поэтому им можно похрустеть на диване перед телевизором. Разнообразие кукурузных вкусов просто поражает воображение. Есть попкорн карамельный, ванильный, шоколадный и фруктовый, со вкусом лука, чеснока, сыра и даже икры.

Приготовление попкорна в домашних условиях.

Для изготовления попкорна используется только специальный сорт кукурузы, а именно — **взрывающийся**. У взрывающейся кукурузы очень большой выход. Горсть её даёт большую миску попкорна.

Нагреть 1 ст. л. растительного масла в большой кастрюле и добавить 125 г зерен попкорна; накрыть крышкой. Медленно нагреть, потряхивая сковороду, пока вы не услышите треск. Снять с огня и посыпать сахаром или солью по вкусу.



*После практического исследования,
которое мы провели с зернами
кукурузы можно
сформулировать **выводы:***

*Кукуруза взрывается, потому что
внутри каждого зерна есть маленькая
капелька воды. При нагревании она
закипает и превращается в пар. Пар
расширяется и разрывает оболочку
зерна.*

Попкорн полезен для здоровья.

Готовить, и есть его лучше дома.

Приложение:

- 1. Слайд-презентация
- 2. Готовый поп-корн