



ПРОЕКТ
САХАР

Представить современную жизнь без сахара практически невозможно ...



САХАР

Цель: определить значение сахара в жизни человека, его положительное или отрицательное воздействие на человека.

Задачи:

- познакомиться с историей возникновения сахара;
- узнать какие бывают виды сахара;
- выявить в чем польза и вред сахара для человека

Родиной сахара является Индия. В древние времена одна из провинций Индии, Бенгалия, называлась - Страна сахара



САХАР

Тростниковый сахар



Сахар-рафинад



Сахар из свеклы



ВИДЫ САХАРА



- Сегодня в продаже можно встретить несколько разновидностей сахара:
- белый кристаллический
 - фруктовый
 - пекарский
 - кондитерская пудра
 - грубый
 - кусковой
 - леденцовый
 - коричневый

ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД?



САХАР - ДРУГ



САХАР В КУЛИНАРИИ



САХАР - ЛЕКАРСТВО



САХАР – РЕЦЕПТ КРАСОТЫ



САХАР – ВРАГ



«В РУКАХ КАЖДОГО ПРЕВРАТИТЬ
САХАР ИЗ ВРАГА В СВОЕГО ДРУГА»



Как приготовить "Сахарный петушок на палочке"

Ингредиенты:

- Сахар — ½ Стаканов
- Вода — 3 Ст. ложки
- Лимонная кислота — 1 Щепотка
- Рафинированное масло — По вкусу

1. Берем все необходимые ингредиенты для приготовления конфет.

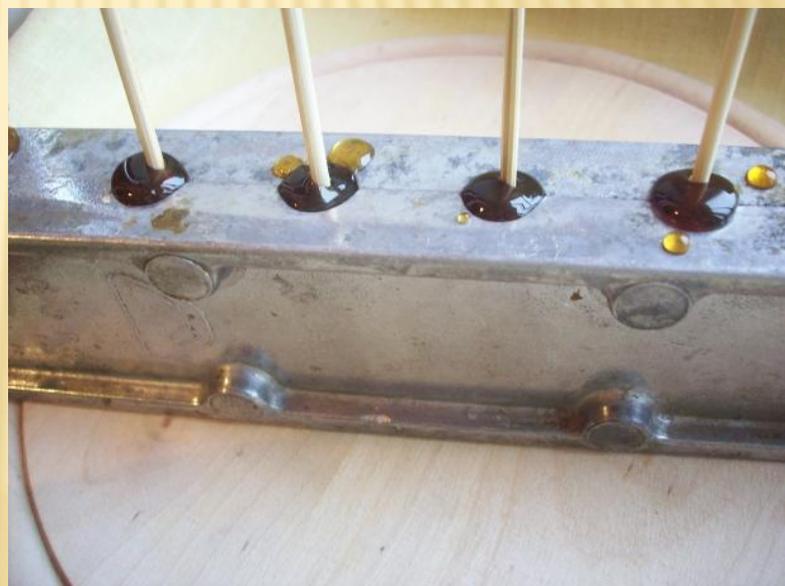


2. В сотейник насыпаем сахар, заливаем его водой.



3. Отправляем все на маленький огонь, кипятим до появления янтарного цвета (важно не перегреть до темно-коричневого, иначе конфеты будут горькими).

4. Форму для конфет смазываем рафинированным маслом, чтобы затем конфеты легко доставались. Затем заливаем горячий сахарный сироп и вставляем палочку.



5. Ждем около получаса, после чего открываем форму и достаем конфеты.



Как приготовить "Сахарный петушок на палочке"

Ингредиенты:

- Сахар — ½ Стаканов
- Вода — 3 Ст. ложки
- Лимонная кислота — 1 Щепотка
- Рафинированное масло — По вкусу

1. Берем все необходимые ингредиенты для приготовления конфет.

2. В сотейник насыпаем сахар, заливаем его водой.

3. Отправляем все на маленький огонь, кипятим до появления янтарного цвета (важно не перегреть до темно-коричневого, иначе конфеты будут горькими).

4. Форму для конфет смазываем рафинированным маслом, чтобы затем конфеты легко доставались. Затем заливаем горячий сахарный сироп и вставляем палочку.

5. Ждем около получаса, после чего открываем форму и достаем конфеты.