



---

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.

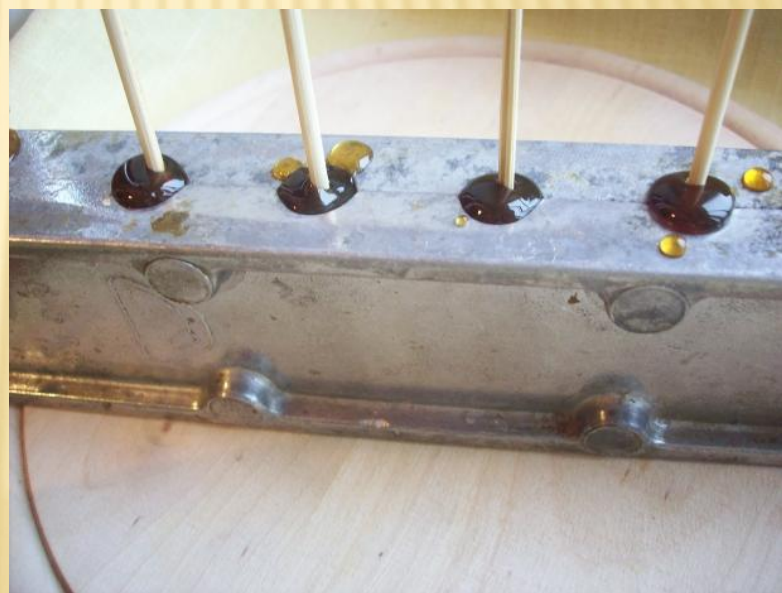


2. В сотейник насыпаем сахар, заливаем его водой.



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.