

МБОУ «Лицей № 3».

Авторы: Овчинникова Анастасия Максимовна,
Пискунова Владлена Александровна,
Ученицы 4 «А» класса.
Красноярский край,
г. Норильск,
ул. Комсомольская, д. 27 «А».
2009 / 2010 год.



Тема :

**«Изучение состава самого
витаминного супа
и выявление его пользы
для организма человека».**



Руководитель научной работы:

**Крашенинникова Нина Иннокентьевна –
учитель начальной школы, высшей
категории, Заслуженный учитель России.**

Супы – широко распространённые блюда.

Когда мы спросили у ребят:

«Чем же полезен суп?»,

ТО МЫ УСЛЫШАЛИ ВОТ КАКИЕ ОТВЕТЫ:

- ✓ суп очень полезен, потому что в нём лежит мясо;
- ✓ в продуктах, из которых приготовлен суп много витаминов;
- ✓ в супе много овощей;
- ✓ когда дети едят суп, они быстрее выздоравливают;
- ✓ горячий суп хорошо есть, когда холодно.

Актуальность:

- И обязательно ли есть каждый день суп?
- А стоит ли его есть вообще?
- Чем же полезен суп?
- Почему же взрослые так настойчиво просят нас за обедом не отказываться от горячего супчика?
- Чем же он так хорош?

На все эти вопросы сразу и не ответишь, поэтому мы решили выбрать именно эту тему для изучения.

Обзор литературы:

- Чтобы узнать что-нибудь интересное о супе мы обратились в школьную библиотеку и библиотеку Детского дома культуры.
- Там нам выдали много книг.
- Среди них были книги о супе, об овощах, о варенье.



• **Гипотеза:** Мы предполагаем, что суп – это полезное для организма питание, которое, благодаря витаминам, находящимся в нем, в условиях Крайнего Севера является необходимым.

• **Цель:** Изучить состав супа и выявить его пользу для организма человека.

• **Задачи:**

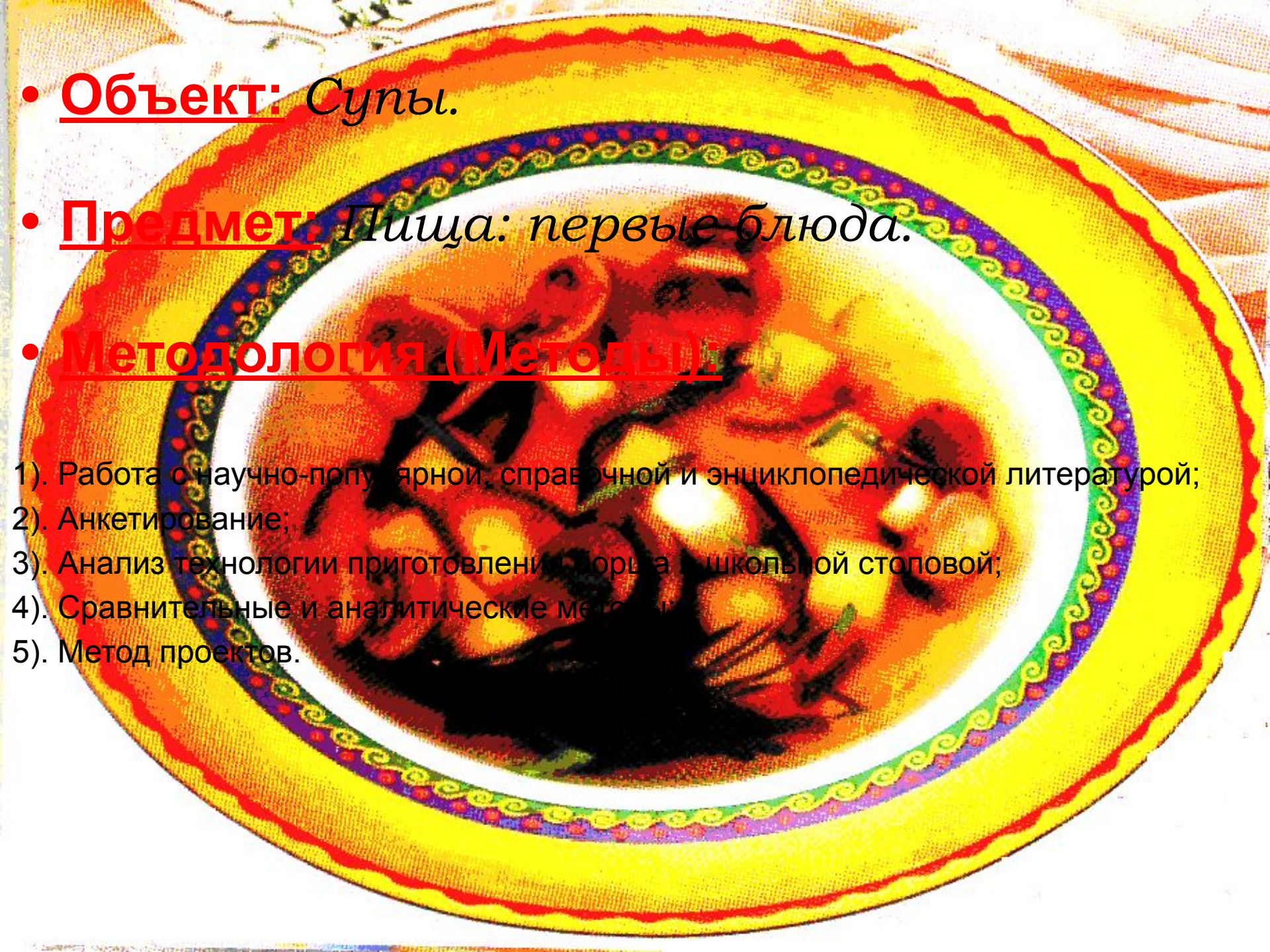
1. Отбор и изучение материала по теме.
2. Анализ состава ингредиентов супа.
3. Знакомство с технологией приготовления супов в столовой МБОУ «Лицей №3»;
4. Составление практических рекомендаций.

• **Объект:** Супы.

• **Предмет:** Пища: первые блюда.

• **Методология (Методы):**

- 1). Работа с научно-популярной, справочной и энциклопедической литературой;
- 2). Анкетирование;
- 3). Анализ технологии приготовления борща в школьной столовой;
- 4). Сравнительные и аналитические методы;
- 5). Метод проектов.



Мой любимый суп?

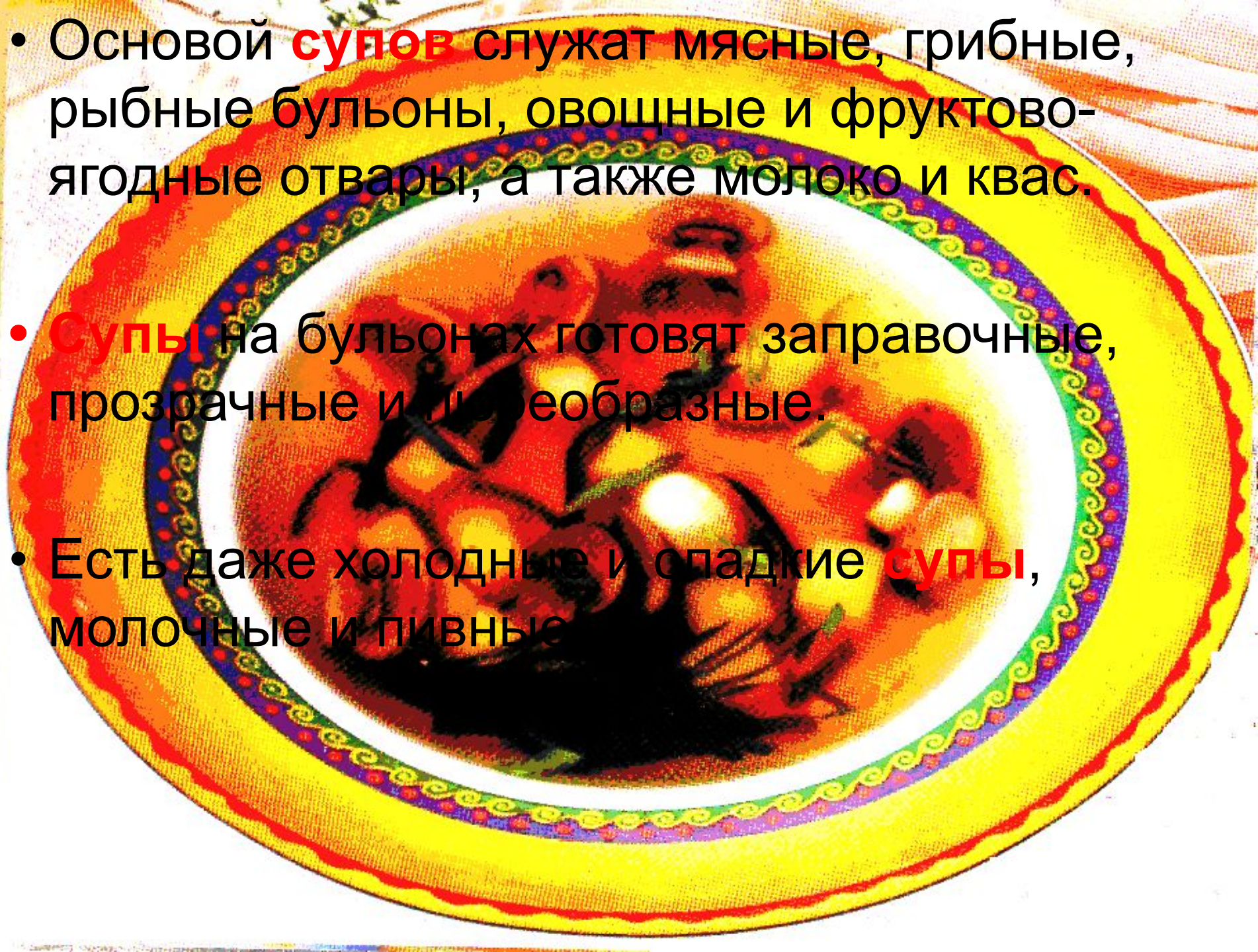
Вот в чем вопрос.


- Слово «суп» вошло в русскую речь при **Петре I**, на Руси жидкие блюда называли «похлёбкой» или «варевом».
- В словаре слово «суп» объясняется так:
«Жидкое кушанье, представляющее собой отвар (картофель, капусты, грибов и т.п.) с приправой из овощей, крупы и т.п.».

- Основой **супов** служат мясные, грибные, рыбные бульоны, овощные и фруктово-ягодные отвары, а также молоко и квас.

- **Супы** на бульонах готовят заправочные, прозрачные и пюреобразные.

- Есть даже холодные и сладкие **супы**, молочные и пивные.



- 
- A vibrant, colorful illustration of a bowl of vegetable soup. The soup is served in a white bowl with a decorative, multi-colored border (yellow, green, blue, red). The soup contains chunks of red tomatoes, orange carrots, and green beans. The background is a warm, textured yellow and orange. The text is overlaid on the image.
- **Супы** являются важной составной частью обеда; они питательны и ими быстро наедаетесь; их подают к столу первыми, так как в них много полезных веществ, которые улучшают работу пищеварительных органов, возбуждают аппетит.
 - В классе мы с ребятами решили нарисовать и устроить **«защиту»** самого любимого **супа**.
 - В **«защите»** участвовали почти все ученики нашего класса.
 - [Фотографии...](#)

Мы в нашем классе на «защите» познакомились с такими супами:

- борщ;
- гороховый;
- уха;
- с гречкой;
- фасолевый;
- куриная лапша;
- из щавеля;
- овощной с фрикадельками;
- щи из свежей капусты.



Получился целый альбом наших любимых **супов**. Оказалось, что любителей горохового **супа** и борща оказалось больше.

Потом мы решили выбрать самый витаминный **суп**.

Ведь у нас в Норильске есть поляная ночь и долгая зима. Всем, и взрослым и детям, чтобы быть здоровыми нужны витамины, поэтому **суп** тоже может нам помочь в этом.

Общим голосованием **«победил» борщ**.

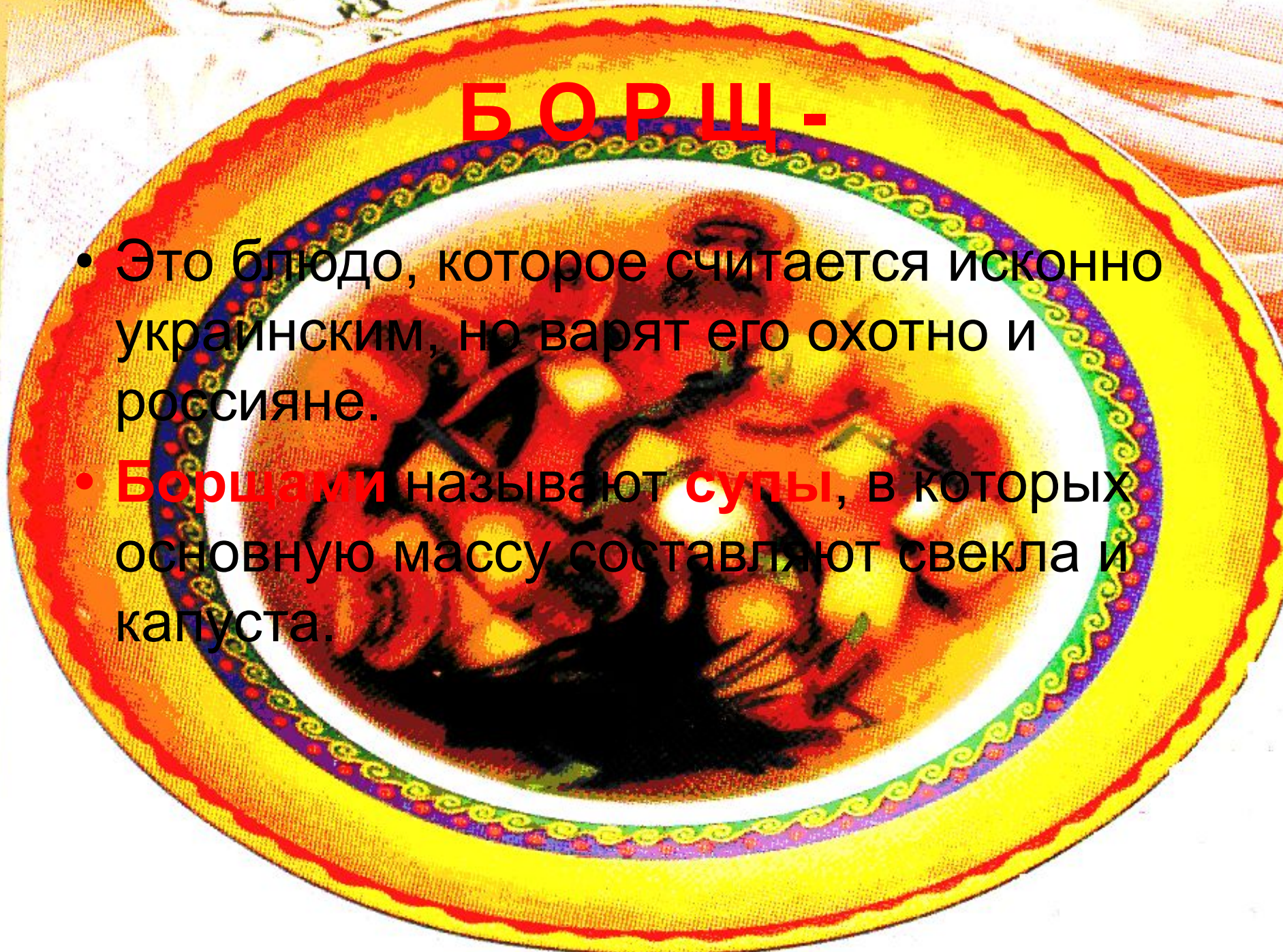
После того, как **«победил» борщ** после голосования, мы стали читать книги и узнали много интересного.

Оказывается,



БОРЩ -

- Это блюдо, которое считается исконно украинским, но варят его охотно и россияне.
- **Борщами** называют **супы**, в которых основную массу составляют свекла и капуста.



Ассортимент борщей очень велик. Наиболее известны

- борщ украинский (с сапом и чесноком);
- московский (с мясным набором);
- флотский (на бульоне с копченостями);
- сибирский (с фасолью и фрикадельками);
- и другие

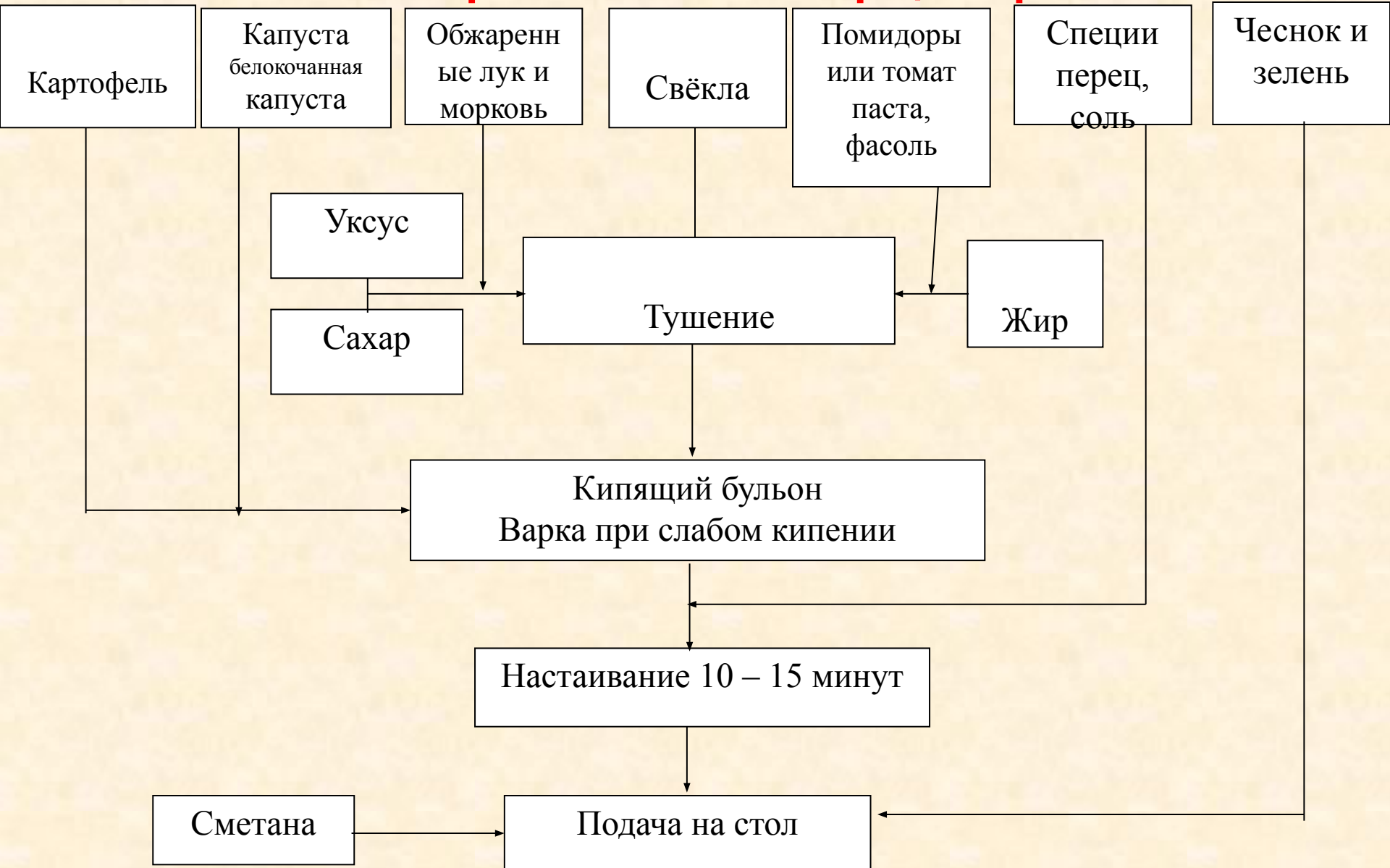


Если человек умеет варить хоть какой-нибудь суп, то он никогда не останется голодным.

Мы выбрали **«Борщ с фасолью»**. В этом **супе** на наш взгляд, должно быть больше всего витаминов, потому что в нём много разных овощей, и он несложен для приготовления. Вот его мы и попытаемся приготовить».



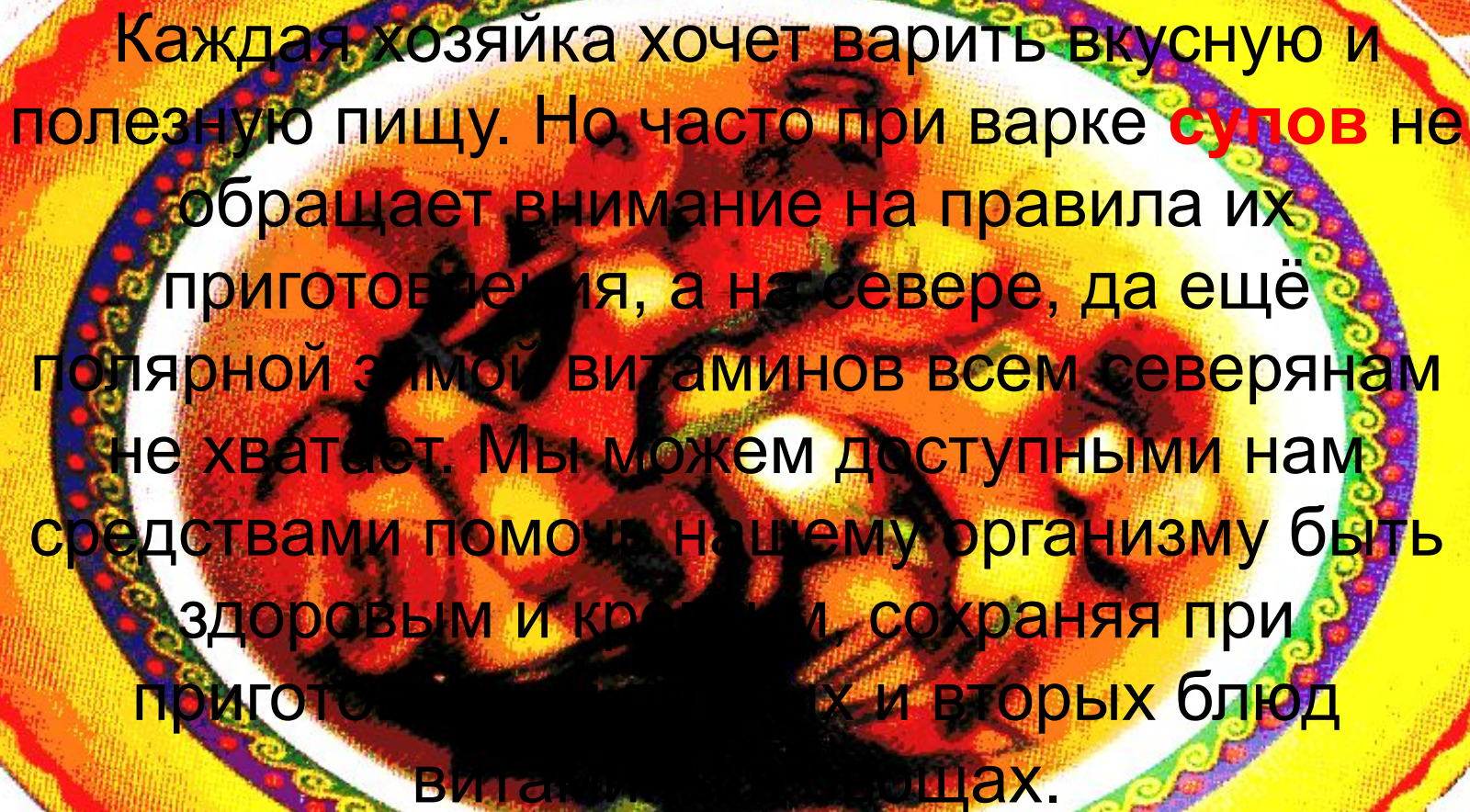
Технология приготовления борща с фасолью.



Все «борщовые» овощи попали
в наш кроссворд

(См. приложение № 2).



A bowl of soup with a colorful, multi-layered rim. The rim features concentric bands of yellow, red, and blue, with a decorative green and white pattern. The soup inside is dark and contains visible ingredients like mushrooms and vegetables.

Каждая хозяйка хочет варить вкусную и полезную пищу. Но часто при варке **супов** не обращает внимание на правила их приготовления, а на севере, да ещё полярной зимой, витаминов всем северянам не хватает. Мы можем доступными нам средствами помочь нашему организму быть здоровым и крепким, сохраняя при приготовлении первых и вторых блюд **Витамины в овощах.**

Соблюдение этих правил поможет вам приготовить самый витаминный суп и быть всегда здоровыми, и наши желудки будут здоровы.

Чтобы сохранить в супе как можно больше витаминов нужно:

- Заранее не нарезать овощи для **супа**, потому что за 30 минут в нарезанных овощах разрушается почти половина витаминов;
- Излишняя варка **супа** приводит к большим потерям витаминов, особенно С;
- При варке овощи нужно закладывать в кипящую воду и варить на медленном огне при закрытой крышке;
- Длительно не хранить **суп** после его приготовления. Так, например если в готовом **супе** сохранилось 50% витаминов, через 3 часа после приготовления в **супе** остаётся их только 20%, а через 6 часов – 10%.
- Значительное количество витаминов теряется при повторном разогреве **супа**.
- Зелень, нарезанный чеснок лучше раскладывать непосредственно в тарелки перед подачей **супа** на стол.

Интересное об овощах...

Приложение № 3.

- **Картофель** – родина Южная Америка. Содержит витамины – С, РР, К, витамины группы В.
- **Капуста** – родина острова и побережья Средиземного моря. Кочан капусты – кладовая витаминов, С, РР, Е, К группы В.
- **Свёклу** – выращивали в Ассирии, Вавилоне, Иране, Армении. Содержит витамины С, И, Р.
- **Морковь** – выращивалась в Древнеримском государстве. Витамины А, С, группы В, РР, К, фитонциды.
- **Помидоры** – родина Мексика. Витамины А, группы В, К, РР, С.
- **Фасоль** – встречается в странах Азии, Африки и Америки. Витамины А, группы В, К.
- **Лук и чеснок** – родина Средней Азии и Афганистан. Богаты фитонцидами, витаминами группы В, витамин С.
- **Петрушка** – родина Исландия и Средиземное море. Содержит витамины С, А, К, группы В и ароматные эфирные масла.
- **Укроп** – родина восточное побережье Средиземного моря. Содержит витамины С, А, К, группы В и ароматные эфирные масла.

Витамины ...

- При недостатке в организме **витамина А** нарушается сумеречное зрение, при котором глаза после светлого помещения не сразу привыкают к темноте. Это явление получило в народе название «куриная слепота». Ещё при недостатке витамина А медленно заживают раны, шелушится кожа, волосы становятся ломкими, ногти мягкими.
- При недостатке витаминов **группы В** наблюдается забывчивость, отсутствие аппетита, малокровие, нервные расстройства. Это касается и витамина С.
- При недостатке **витамина С** наблюдается повышенная утомляемость, воспаление и кровоточивость дёсен, медленное заживление ран.
- При недостатке **витамина РР** наблюдается бессонница, головные боли.
- Малые поступления в организм **витамина Е** способствуют развитию малокровия, преждевременному старению.
- При недостатке **витамина К** воспаляется печень и желчный пузырь, разжижается кровь, медленно заживают раны.

Мы узнали:

- как варить суп;
- чем интересен борщ;
- какие витамины и полезные вещества содержат овощи;
- что нужно помнить, чтобы в супе сохранилось больше витаминов;
- почему нужно есть суп;
- какие витамины находятся в овощах;
- чем полезны витамины;
- где находится родина некоторых известных растений;
- как назывались некоторые растения раньше;
- как использовали овощи и растения раньше;
- как использовать овощи для улучшения здоровья;
- и многое другое.



***Приятного Вам аппетита и крепкого здоровья!
Мы надеемся, что наши советы Вам пригодятся.***