Проектно-исследовательская работа

Как изготовить полезную конфету?

Руководители:
Татьяна Юрьевна Васке ,
Наталья Хазбиевна Гиголаева
Воспитатель подг. группы «В»
МАДОУ ДСКН № 7 г.Сосновоборска

Представляет:
Архип Плотников
Воспитанник подг. группы «В»
МАДОУ ДСКН № 7 г.Сосновоборска

Введение. Конфета – любимое лакомство не только детей, но и взрослых, но их употребление мы постоянно ограничиваем. Поэтому, мы должны раскрыть ценные качества конфет и узнать об их полезности.

Цель: изготовить полезные и безопасные конфеты в домашних условиях из натуральных ингридиентов.

Задачи:

- изучить историю конфет
- узнать о видах конфет
- узнать рецепты изготовления домашних конфет
- ознакомить окружающих с рецептами полезных конфет
- угостить окружающих конфетами домашнего приготовления и убедить, что они не только вкусные, но и полезные.

Объект исследования: конфеты.

Предмет: технология изготовления конфет в домашних условиях.

Методы исследования: изучение литературы по теме, изучение продуктов деятельности, эксперимент.

История конфет

Слово «**конфета**» пришло в русский язык из латинского языка, где означало «приготовленное снадобье».

Первые конфеты появились в незапамятные времена: в Египте. Там были обнаружены записи о технологии изготовления конфет. Они состояли из мёда и фиников.

В России конфеты появились во времена Петра I, 300 лет назад.

Какие бывают конфеты

по способу изготовления

глазированные

неглазированные

по виду конфетных масс

по внешнему оформлению

ВОЗНИКАЕТ ВОПРОС!

Из чего же изготавливают конфеты на кондитерских фабриках и можно ли изготовить свои полезные конфеты дома ?

Рассмотрим состав Скиттлс

<u>Состав</u>: сахар, сироп глюкозы, растительный жир, лимонная кислота, декстрин, мальтодекстрим, натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы, концентрированные фруктовые соки (черная смородина, апельсин, клубника, лайм, лимон), крахмал модифицированный, регулятор кислотности Е331, средство для глазирования: Е903, натуральные красители: Е120, Е100, Е160е; синтетический краситель: Е171, искусственные красители: Е132, Е133, эмульгатор: Е475.

Проведём исследования!

Какая же вредность от конфет?

Изготовление полезных конфет!

Леденцы

Состав: сахар, вода, сироп (для окрашивания), раст масло (для смазывания формочки).

Изготовление полезных конфет!

Мармелад

Состав: сок апельсина, сахар, желатин.

Польза конфет!

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !