

Муниципальное автономное дошкольное общеобразовательное учреждение

МАДОУ Детский сад №5

*ДОМАШНЯЯ ЛАБОРАТОРИЯ*

*НА ТЕМУ: «СЛАДКИЕ ИСТОРИИ»*



**ВЫПОЛНИЛИ:**

Семен Кузнецов и его семья

Группа «Радуга»

**РУКОВОДИТЕЛИ ПРОЕКТА:**

Воспитатель: Шварц СП

Воспитатель: Селюгина АМ

Г. Верхняя Пышма. 2025г.

### ***Участники проекта:***

Воспитанник МАДОУ детский сад №5 группы «Радуга» Кузнецов Семен, возраст 5 лет, родители, воспитатели.

### ***Цель проекта:***

Поддерживать и развивать в детях интерес ко всему, что нас окружает. Вызвать интерес к исследовательской и познавательной деятельности. Познакомиться с историей сахара, изучить его свойства, изготовить из него изделия.

### ***Задачи проекта:***

- Познакомиться со свойствами сахара и его использовании в жизни человека.
- В ходе экспериментов получить изделия из сахара, основываясь на его свойствах.
- Получить представления о различных сторонах изучаемого объекта, о его взаимоотношениях с другими объектами .
- Использовать необходимые меры безопасности и защиты при проведении экспериментов

### ***Актуальность проекта***

Основным методом детской исследовательской деятельности является – экспериментирование. Актуальность исследования состоит в том, что дома, на кухне можно устроить увлекательные занятия и эксперименты, используя самые простые вещи. Наши исследования, пожалуй, самое простые, доступные и недорогие для большинства юных исследователей.

### ***Используемые материалы***

- Фартук
- Сахар
- Вода
- Ягоды смородины
- Плита
- Кофемолка
- Аппарат для сахарной ваты
- Формы для леденцов

## ВВЕДЕНИЕ

Я, Кузнецова Анна, мама двух чудесных детей, мальчика Семена и девочки Лии. Занимаюсь изготовлением кондитерских изделий на профессиональном уровне. Мы часто творим все вместе, и мои любопытные дети заинтересовались сахаром. Что это такое? Откуда его берут? Для чего он нужен? Что можно с ним делать? Мне и самой стало интересно, и мы провели исследования свойств сахара, приготовив вкусняшки и не только. Однако не стоит забывать и об опасности излишнего употребления сахара, ведь этим можно нанести большой вред своему здоровью. Нужно соблюдать во всем меру!

### ЧТО ТАКОЕ САХАР.

Сахар — пищевой продукт сладкого вкуса, основу которого составляет сахароза. Это подсластитель, чаще всего используемый при производстве десертов, конфет, шоколада и прочих товаров кулинарии. Хотя основным компонентом сахара является сахароза, в составе могут присутствовать и иные добавки.

Я, совместно со своими детьми, хочу провести эксперименты с изучением свойств сахара и их использовании в кулинарии.

### ОПЫТ №1

Сахар растворяется в воде и становится прозрачным.

Провести этот опыт мы поручили младшей дочери. Положив сахар в воду и размешав, мы увидели, что сахар растворился и стал прозрачным. Это свойство используют для изготовления различных напитков и в кулинарии.



## ОПЫТ№2

При трении сахар превращается в пудру.

Этот опыт провел старший сын. В кофемолку мы положили сахар и включили ее на больших оборотах. Сахар превратился в пудру. При трении на большой скорости кристаллы сахара перемалываются и превращаются в пудру. Это свойство сахара широко используется в кулинарии.





### ОПЫТ №3

Сахар является консервантом.

Сахар — самый известный консервант для продуктов питания. Это вещество используется для сохранения продуктов питания с древних времен. Сахар используется в джемах и вареньях, а также в мясе.

Мы с детьми сварили смородиновое варенье, которое будет долгое время нас радовать, благодаря еще одному свойству сахара – консервации.









#### ОПЫТ№4

Создание карамели. Под воздействием высоких температур сахар меняет цвет и становится твердым или тягучим телом.

Наши леденцы получились коричневого цвета и очень вкусными.







## ОПЫТ№5

### Создание сладкой ваты

Сладкая или сахарная вата - рыхлый по консистенции кулинарный продукт, сладость, напоминающий по виду вату (отсюда название). Приготавливается из растопленного сахара, выливаемого сквозь сито на быстро вращающийся холодный металлический барабан или конус. В процессе приготовления образуются тонкие нити, которые собираются в комок. Если сахарный сироп подкрашивается пищевыми красителями, то сладкая «сахарная вата» приобретает цвет.







## ВЫВОД

Нашей семье захотелось как можно больше узнавать об окружающем мире. Повсюду нас окружают вещи, к которым мы привыкли, но стоит заинтересоваться их историей и свойствами, как мир становится ярче и интереснее. В нашей домашней лаборатории мы познакомились с сахаром. Что это такое, как он появился, каким бывает, что можно сделать из него, где используется. Считаю, что удалось достигнуть хороших результатов по реализации проекта. Мы работали во взаимодействии: педагоги – родители – дети. Хочу отметить положительную реакцию и эмоциональный отклик

детей на знакомство с разными видами деятельности, мои дети проявили большой интерес и желание экспериментировать; Во время работы над проектом Семен и            узнали историю появления сахара, его свойства, используя их при приготовлении изделий из него. Так же узнали, что сахар используется не только в кулинарии, но и в медицине. Однако, употребление сахара в большом количестве опасно для здоровья, поэтому во всем нужна мера.

Таким образом, цель и задачи, поставленные нами в начале работы успешно реализованы. Нами было принято решение не останавливаться на достигнутом и в дальнейшем проводить опыты и эксперименты с другими веществами, ведь было очень интересно и познавательно!