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

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
- Caxap
- -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 мои любопытные дети творим все вместе, И уровне. Мы часто 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.

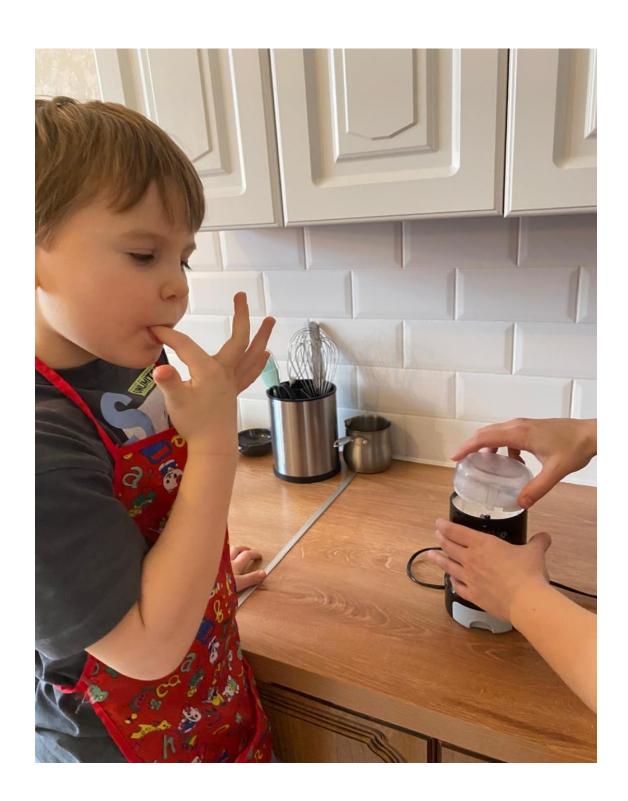


ОПЫТ№2

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.



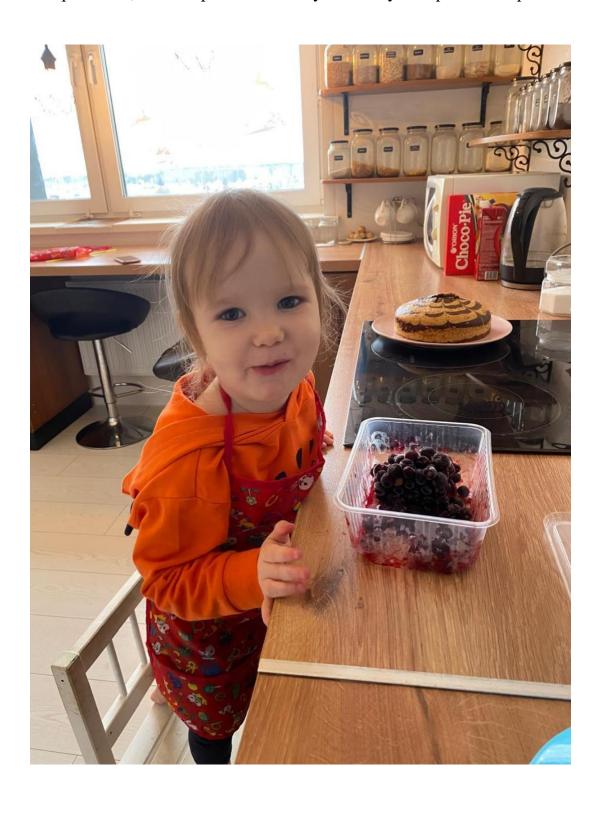


ОПЫТ №3

Сахар является консервантом.

Сахар — самый известный консервант для продуктов питания. Это вещество используются 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, благодарю еще одному свойству сахара — консервации.





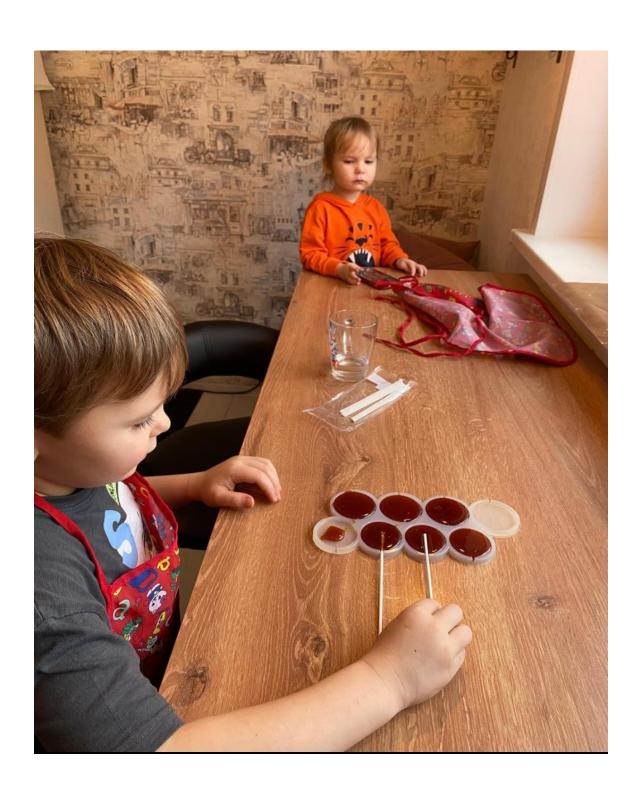


ОПЫТ№4

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 они 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, использовав 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!