

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №22 «СКАЗКА»

(МБДОУ №22 «СКАЗКА»)

Неделя Науки

Номинация: «Экология»

Тема: «Как появляются леденцы на палочке?»

Автор работы: Манаева Дарья Сергеевна.

Научный руководитель: Мацкевич З.В., воспитатель

г. Сургут 2023

Содержание

Обоснование проекта.....	3
Описание содержания проекта.....	4
Цель проекта	5
Ожидаемые результаты проекта	8
Этапы реализации проекта	8
Фактический результат.....	9
Список использованной литературы.....	10

Обоснование проекта

Все мы любим сладости. Иногда просто невозможно отказать себе в удовольствии полакомиться чем-нибудь вкусеньким. Так полезно ли сладкое для организма? Сколько людей, столько и мнений. Чаще пишут, что сладкое очень вредно, от сахара лучше отказаться. Однако доказано, что мармелад и зефир способствуют выведению из организма вредных веществ и оказывают благотворное влияние на работу пищеварительной системы, шоколад стимулирует работу головного мозга и укрепляет кровеносную систему.

Посредством воспитания обучения привычки здорового образа жизни, мы хотим вызвать интерес у детей к такому сладкому продукту как леденцы.

Мы считаем, что этот проект имеет достаточный ресурс для познавательной и воспитательной работы с детьми школьного возраста.

Первые леденцы на палочке появились очень давно. Историки утверждают, что некие аналоги леденцов были ещё у древних египтян, китайцев и арабов. Чтобы получить ореховые и фруктовые конфеты, они окунали цукаты в мёд. Он служил натуральным консервантом. Далее лакомства насаживали на маленькие палочки. Такие конфеты не пачкали руки.

В России леденец варили из меда еще в XIV-XV веках. Петушок на палочке со временем стал таким же символом страны как валенки, самовары и пироги. Формы для твёрдой карамели готовили из дерева, позднее – металла, делали их разнообразными в виде фигурок животных, птиц и деревьев. Ни одна ярмарка, ни один народный праздник не обходился без широкой продажи леденцов на палочке.



Французские кондитеры варили карамель на палочке еще в средневековье для богатой знати: так удобно было лакомиться вкусными десертами, не замарав рук и пышных одежд. Английское слово «lolly-pop» переводится как «стучит язык», либо «стук языка», такие конфеты появились в Англии в конце XVIII века.

История знаменитого леденца «Чупа-чупс» началась в далеком 1958 году в Испании. Основателем фабрики стал Энрике Бернато, превратив компанию своего деда, производящую яблочный джем, в фирму по производству леденцовой карамели на палочке. Имя «Чупс» придумал Энрике сам, его гениальное «изобретение», подсмотренное в вековых традициях многих народов – палочка, сделало революцию на рынке кондитерских изделий.

Через три года, после того как начался выпуск первой карамели на палочке, Бернато обратился к своему великому земляку, художнику-сюрреалисту Сальвадору Дали за разработкой логотипа. Дали нарисовал знаменитую ромашку «Чупа-чупс», которая мгновенно стала символом сладкой жизни.



В мире существуют тысячи самых разных видов, вкусов и форм карамели на палочке: с жевательными резинками внутри, с ментолом, с жидким шоколадом, фруктами.

В странах Востока можно встретить и экзотические варианты: с засушенными жуками, змеями и личинками насекомых, со вкусом корицы, гвоздики, имбиря и других пряностей и специй.

Уже не одно столетие для России леденец на палочке является обязательной частью народных праздников и ярмарок. Сегодня и нашу национальную кухню невозможно представить без леденца на палочке.

Тип проекта: познавательно – исследовательский.

Вид проекта: практический, детский.

Продолжительность: краткосрочный (14.01.23- 20.01.23г.).

Возраст ребёнка: 7 лет

Практическая деятельность: проведение эксперимента с сахаром и водой.

Актуальность темы: Ребенку-школьнику по природе присуща ориентация на познание окружающего мира и экспериментирование с явлениями реальности. Дети очень любят экспериментировать. В школьном возрасте этот метод является ведущим, а в первые три года – практически единственным способом познания мира. Знания, полученные во время проведения экспериментов, запоминаются надолго, если ребенок делает все сам, а не находится в роли наблюдателя.

Потребность ребёнка в новых впечатлениях лежит в основе возникновения и развития неистощимой ориентировочно – исследовательской (поисковой) деятельности, направленной на познание окружающего мира. Чем разнообразнее и интенсивнее поисковая деятельность, тем больше новой информации получает ребёнок, тем быстрее и полноценнее он развивается.

Эксперименты разрешают объединить все виды деятельности и все стороны воспитания. В процессе экспериментов развивается стремление к познанию мира, обогащается память ребёнка, развивается наблюдательность и пытливость ума, а также все познавательные способности, умение изобретать и использовать не стандартные решения в трудных ситуациях, создаётся творческая личность. Актуальность проблемы питания школьников очень велика. Одна из составляющих здорового питания - это «правильные продукты». Леденцы – это те конфеты, которые известны человеку очень давно. Значительно больше, чем шоколадные или вафельные. Считается, что леденцы здорово поднимают настроение. Именно простые сахара в составе конфет заставляют организм производить и выбрасывать в кровь большое количество серотонина – гормона, дарящего нам радость. Из-за этого после съедения леденца у нас повышается настроение.

Сахара сами по себе – богатый источник энергии. И хотя состава одной конфеты не хватит, чтобы зарядить нас силами на пятикилометровый марафон, повысить активность мозга и помочь на уроке и экзамене эта же конфета вполне сможет. И, кстати, благодаря выраженному вкусу леденцы ненадолго освежают дыхание.

Вредные свойства леденцов:

- В наше время все больше медиков говорит о вреде леденцов, что заставляет родителей сто раз подумать прежде, чем приобрести ребёнку любимое лакомство - яркого петушка на палочке. Что наиболее печально, именно дети страдают больше всего от вреда леденцов.

- А в это время при производстве леденцов используют не только вредные химические соединения, но и смертельно опасные красители, которые придают насыщенный и яркий цвет леденцам. И в то же время провоцируют развитие тяжелых форм заболеваний, поэтому лучше готовить вкусное лакомство в домашних условиях.

Не следует забывать также, что избыточное употребление даже домашних леденцов вредит здоровью. Сладости не должны заменять и вытеснять питательные продукты из рациона. По исследованиям врачей-диетологов в среднем ребёнок может употреблять не более 30-50 граммов сахара в сутки. Средний вес нашего леденца на палочке 5-10 граммов. Следовательно, один-два леденца в сутки вреда здоровью не принесут. Кроме того, необходимо помнить, что леденцы нельзя грызть, поскольку это травмирует эмаль зубов и после лакомства любимыми конфетками обязательно следует чистить зубы.

Если вы будете соблюдать эти нехитрые правила и приготовите леденцы самостоятельно, а лучше вместе с родителями, то ешьте любимые лакомства на здоровье. Именно на здоровье. Ведь у леденцов есть масса полезных свойств. Полезные свойства леденцов:

- сжигают жировые отложения;
- нормализуют давление и предотвращают головные боли;
- улучшают память;
- снижают кровоточивость десен;
- нормализуют сон;
- приводят в порядок нервную систему;
- облегчают боль в горле.

Проблема: Выбор этой темы не случаен. Нашей Дарье 7 лет, она очень любознательный ребенок. Её интересует все на свете. Больше всего она любит изучать и экспериментировать. Данный проект позволяет уточнить и расширить представление имеющихся понятиях сладких продуктах, провести эксперимент и выяснить, как из сахара делают леденцы в домашних условиях, чтобы обучение было не только полезным, но и увлекательным.

Цель проекта: Узнать, как употребление в пищу леденцов влияет на наше здоровье, научиться самостоятельно, готовить леденцы в домашних условиях, развивать интерес к экспериментальной деятельности.

Задачи:

- Узнать, из каких продуктов готовят леденцы.
- Познакомиться с технологией приготовления леденцов на палочке.
- Оформить полученные результаты.

Объект исследования: сладкие продукты (сахар).

Предмет исследования: леденцы.

Гипотеза: Мы думаем, что леденцы не принесут вреда для здоровья, если:

- употреблять в пищу леденцы, созданные самостоятельно;
- употреблять сладости в небольших количествах;
- не забывать о гигиене полости рта.

Формы работы: Беседы, экспериментальная деятельность.

Методические приемы:

- практические: эксперимент;
- наглядные: показ, рассматривание;
- словесные: рассказ, вопрос.

Технологии – оборудование:

- фотоаппарат;
- компьютер

Ожидаемый результат:

- расширить и углубить знания и представления ребенка о возможности делать леденцы в домашних условиях;
- развить интерес и познавательные умения через экспериментальную деятельность.

Этапы работы:

I этап – подготовительный.

- Обсуждение цели, задач с ребёнком.
- Создание необходимых условий для реализации проекта.

II этап – основной.

- Реализация проекта путем решения поставленных задач.

Эксперимент «Как появляются леденцы на палочке?»

Цель: научиться самостоятельно, готовить леденцы в домашних условиях.

Оборудование: кастрюля, сахар, растительное масло, вода, деревянная лопатка, столовые ложки, стаканы, деревянные зубочистки.

Проведение опыта: Я очень люблю леденцы, особенно на палочке, поэтому решила узнать об их влиянии на наше здоровье и о способах изготовления в домашних условиях.

Для приготовления леденцов дома мне потребовалось:

-10 ст. л. сахарного песка;

5 ст. л. воды;

1 ст. л. растительного масла;

столовые ложки для леденцов.

Мама дала мне маленькую кастрюлю, в которую я вылила воду и добавила сахар. Затем мы поставили кастрюлю на огонь.



Вместо формочек мы использовали столовые ложки и смазывали их растительным маслом.



В кастрюле нагреваем «карамель» при постоянном помешивании. Готовить её 2-5 минут, в зависимости от того, какую карамель хотим получить. Чем дольше готовим, тем более насыщенный и горьковатый вкус жжёного сахара мы почувствуем в леденцах. Горячую карамель аккуратно разливаем по ложкам. Вставляем в чуть подстывшую карамель деревянные зубочистки (палочки) оставляем до полного застывания.



Вот какие леденцы у меня получились! Очень вкусно и полезно! Попробуйте и вы сделать такие леденцы дома.



Вывод:

- я узнала много интересного о пользе и вреде леденцов;
- научилась самостоятельно изготавливать леденцы;
- постараюсь в дальнейшем доказать, что леденцы не принесут вреда нашему здоровью, если не забывать о гигиене полости рта, о количестве съеденных сладостей и о том, что все самое лучшее, самое вкусное и полезное приготовлено своими руками;
- получила большое удовольствие от полученного результата.

Вкусные и полезные леденцы можно приготовить в домашних условиях.

III этап – заключительный

Проведя эксперимент, в школе я рассказала ребятам, что сама приготовила вкусные леденцы дома, и какую пользу он приносят нашему организму. Предложила ребятам в классе нарисовать леденцы на палочке и организовать выставку рисунков.

Фактический результат: В ходе экспериментальной деятельности мы выяснили, леденцы можно готовить в домашних условиях. Опытным-экспериментальным путём расширили знания о приготовлении леденцов на палочке. Рассказали ребятам в школе о проведенном эксперименте. Показали презентацию проекта на тему: «Как появляются леденцы на палочке?», организовали выставку рисунков «Леденцы».

В результате нашего проекта мы пришли к выводу, что Леденцы — это сладость, которая сделана из сваренного до твёрдости сахара, может являться интересным материалом для экспериментов, наблюдений.

Список использованной литературы

1. «Легенды и быль о продуктах». Автор - Вольпер И. Н. Издательство «Экономика», 1969 г.
2. «Сахарные фигурки». Автор - Шипунова В. Издательский дом «Карапуз». 1999 г.
3. Комаровский Е.О. Здоровье ребенка и здравый смысл его родственников.