|  |
| --- |
| Муниципальное БюджетноЕ образовательное УчреждениеМуниципального Образования г. НЯГАНЬ«ГИМНАЗИЯ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Полезная сладость** Исследовательская работа |
|  |
| Автор:Башлыкова Александра Сергеевнаученица 1 «В» классаРуководитель:Помыткина Татьяна Анатольевнаучитель начальных классов |
|  |

Нягань 2014

Оглавление:

1. Введение ………………………………………………………………. 3

2. Основная часть ………………………………………………………... 4

6. Заключение ………………………………………………………... 9

7. Список литературы …………………………………………………… 10

8. Фото приложения ……………………………………………………11

**Введение**

Все любят сладкое: разные конфеты, пирожные, торты.

Я очень люблю жевательный мармелад, но мама очень редко мне его покупает.

Меня заинтересовало: почему детям нельзя сладости? Может быть, мармелад полезен?

Я задала эти вопросы в поисковую строку интернета и получила много ответов.

**Цель исследования**: найти информацию о мармеладе.

**Задачи:**

1. Пользуясь литературными источниками, интернетом, найти полезные свойства мармелада.

2. Узнать интересные факты о мармеладе.

3. Сделать мармелад дома.

**Гипотеза исследования:** мармелад полезен.

**Что такое мармелад**

Мармелад – желеобразный продукт. Он получается, если долго-долго варить фрукты, или ягоды. Для приготовления мармелада обычно используют айву, яблоки и абрикосы, потому что в этих фруктах есть вещество, которое делает мармелад таким мармеладным. Это вещество называется «пектин».

Из энциклопедии:

Мармела́д – кулинарный продукт, приготовленный из [фруктов](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82), [варёных](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0) с [сахаром](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80) с добавлением загустителя и вкусовых добавок (может считаться разновидностью густого [варенья](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D0%B5)). В качестве загустителя используют такие вещества, как пектин и [желатин](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD).

**Когда и как появился**

Мармелад появился очень давно, несколько сотен лет назад. Родина мармелада – Ближний Восток. Там нет холодной зимы, и растет очень много фруктовых деревьев. Чтобы сохранить богатый урожай фруктов, из них выжимали сок, уваривали его до сгущения, потом эту массу помещали на большое плоское блюдо и подсушивали под жарким солнцем. Потом разрезали ножом на кусочки, которые легко хранились.

**Какой мармелад бывает**

**Фруктово-ягодный**

Это самый старый вид мармелада. Такой мармелад получают увариванием фруктового пюре с сахаром. Выглядит не очень красиво: темно-бурый пласт, похожий на твердый джем или повидло, но такой мармелад богат витамином С. Такой мармелад мы с мамой сварили из яблок.

**Желейный**

Его варят из сахарного сиропа, добавляют специальные вещества: ароматизаторы для вкуса и запаха, и загустители для придания формы.

**Жевательный**

Жевательный мармелад появился сравнительно недавно. В основе жевательного мармелада – желатин, придающий ему упругость. Обычно его выпускают в виде самых разных маленьких красочных фигурок, и его очень любят дети. Его удобно хранить и возить с собой: он не тает и не прилипает к рукам. И такой мармелад мы с мамой тоже сделали, из черной смородины.

**Интересные факты о мармеладе**

**Музей мармелада**

В городе Севастополь находится необычайный музей мармелада.

В музее можно узнать о том, как делают мармелад, кто изобрел «киндер-сюрприз», какие виды мармелада выпускались в России в XIX веке и о многом другом. И даже можно попробовать самый разный мармелад.

**Картины из мармеладных медвежат**

А один немецкий художник, Йоханнес Кордс, создает картины из мармеладных медвежат. Однажды он шутки ради сделал картину из этих конфет и выставил её на витрине своей мастерской. Через несколько дней картину купили, и с тех пор создает новые и новые картины из этого уникального материала.

**Зачем мармелад посыпают сахаром?**

При застывании верхняя корочка сладкой массы приобретает неаппетитный вид. Сахарное покрывало прикрывает такую корочку и делает ее незаметной.

**Польза мармелада**

Настоящий мармелад очень полезен. Он очищает организм от вредных веществ. Желатин, который входит в его состав, полезен для суставов, волос и ногтей.

Замечено, что мармелад улучшает настроение. Мармелад можно назвать сладким лекарством, его «прописывают» людям после продолжительной болезни. Полезная порция мармелада — 20-30 г в день.

Мармелад считается одной из самых безопасных для детей сладостей, поэтому его дают детям, начиная с двухлетнего возраста.

Но для того, чтобы придать конфетам яркий и веселый цвет, производители выпускают мармелад с использованием химических добавок, от которых у детей может появиться сыпь, покраснения на коже и зуд. Поэтому для детей лучше выбирать мармелад натуральных, не ярких оттенков.

**Как сделать мармелад дома**

Мармелад можно сделать дома самим. Конечно, он будет не таким красивым, как в магазине, но зато не будет содержать никаких вредных добавок, и сделать его можно сколько угодно.

Мы с мамой выбрали самые простые рецепты, чтобы сварить дома мармелад:

1. Фруктовый мармелад из яблок и сахара.
2. Жевательный мармелад из черной смородины, сахарной пудры и желатина.

**Мой эксперимент**

**Фруктовый мармелад**

Для приготовления мармелада мы купили яблоки, и я хорошенько их вымыла. Потом разрезала их на дольки. Яблок получилось 1кг 200грамм. Я положила в кастрюлю, и мама поставила кастрюлю с яблоками на плиту.

Яблоки варились, пока не стали мягкими. Когда яблоки стали мягкими, я стала протирать их через сито. Сито было с металлической решеткой, а яблоки я давила деревянной толкушкой. Это было нелегко, но я справилась.

У меня получилось яблочное пюре, в которое мы добавили сахар (1 стакан, или 250 грамм), и мама снова поставила на плиту. Яблочное пюре с сахаром варилось на слабом огне. Нужно было следить, чтобы оно не пригорело.

Через 3 часа яблочное пюре потемнело и стало густым. Тогда мама выложила его на силиконовый коврик тонким ровным слоем. Наш мармелад остался подсыхать. На следующий день мы разрезали готовый мармелад на узкие полоски, и посыпали их сахаром.

Мармелад готов!

**Жевательный мармелад**

Для приготовления мармелада мы взяли замороженные ягоды черной смородины (400 грамм). Мама разогрела их в микроволновке. Ягоды стали мягкими, и я протерла их через сито так же, как яблоки.

У меня получилось ягодное пюре, в которое мы добавили сахарную пудру (100 грамм) и желатин из пакетика (20 грамм). Я осторожно все размешала, и мы оставили нашу массу для того, чтобы желатин стал мягким.

Через 30 минут мама поставила чашку с этой массой на другую чашку, с горячей водой. Это называется «водяная баня», она нужна для того, чтобы растворился желатин.

10 минут я осторожно размешивала содержимое чашки, чтобы желатин хорошенько растворился. А потом мама вылила всю эту массу на силиконовый коврик и вынесла на балкон, чтобы она остыла.

На следующий день мама немного посыпала мармеладную пластину сухим крахмалом, чтобы она не прилипала к рукам. А потом мы разрезали готовый мармелад на небольшие дольки, и посыпали их сахарной пудрой.

И жевательный мармелад тоже готов!

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Моя исследовательская работа, начавшаяся с вопроса: почему детям не дают сладости? Может быть, мармелад полезен? – привела к следующим результатам:

1. Мармелад – лакомство, которое делают из фруктов, а фрукты очень полезны.

2. Мармелад улучшает настроение, и его назначают как лекарство после продолжительной болезни.

3. Мармелад можно давать детям уже с двух лет.

**Выводы:**

Мармелад полезен.

Моя гипотеза подтвердилась!

Мне понравилось проводить это исследование: мармелад получился вкусным, и я узнала много интересного.

**Список литературы и использованных источников**

1. [ru.wikipedia.org](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Fyandex.ru%2Fclck%2Fjsredir%3Ffrom%3Dyandex.ru%253Byandsearch%253Bweb%253B%253B%252Fweb%252Fitem%252Furlnav%252Cpos%252Cp0%252Csource%252Cweb%252Curl%252Cp0%26text%3D%26etext%3D281.hZAq1hIDQxWL_eHfXojKUdaN0FAx_2LuMCIz5z3mRd24sKKx8tnRyDwM4Tghhv-jXqBxZwHL7PkKr8mbvsqbbHHAt8nUy3jPNHGodIr6zCeaw4yS_cpn7xPQ_KTR4XOpWcNZ--DKbolNkciqkSFQkUCxjwwzkp6Jbpi1yGanv2urQ_WfCa_9swKAInhyt46htqUz4REEbAfucFdwQKAY8WrvjbrwAbJAeSTxngd48jk.04e6ebbad1fc82cf05e6203efba10d12ab85bc88%26uuid%3D%26state%3DAiuY0DBWFJ4ePaEse6rgeKdnI0e4oXuRYo0IEhrXr7w0L24O5Xv8RnUVwmxyeTliEamnqec5xkizcTy6ppHa9UYmm6PmCMNNpCkFG4GTXZMv5r6HqFsDoBhWNZnUfrDBl3U15eRqTQbA5eZZbBBVLOJxzBAeo7UoozqmCDF_Dqljl9DbEbTEIobMkN4hVkZ4ilMDqb5wxeQQXH_CErJPxGeHWigYqyFaIpZvfey3HtPW8SevuvWsh665bKhuMWQ5Glbii8opl_5F26jWjitmsQcNXM9XuNGgEPNjB469ItDbV8LVI4hzB3x-HQmXwztv%26data%3DUlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxamVnNEJRWnJseWwyX0JzSlhyc2l1YTVHZkU0QkxaSU9GYnJnMmlKQWR6Y0dzbjdRS2dLb1NrWW9uU256dGt1VFluN0lueTlqc1RzT2l1NjI4MFBjVDg%26b64e%3D2%26sign%3D98900552671ce26ce0b59a83a9c37e48%26keyno%3D0%26l10n%3Dru%26mc%3D5.64834883118094)›[Мармелад](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25CC%25E0%25F0%25EC%25E5%25EB%25E0%25E4)
2. [greenhunter.ru](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Fgreenhunter.ru%2F)›[item?id=3034](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Fgreenhunter.ru%2Fitem%3Fid%3D3034)
3. [4itaem.com](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2F4itaem.com%2F)›[book/ne\_nabrasyivaytes…**marmelad**-430900](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2F4itaem.com%2Fbook%2Fne_nabrasyivaytes_na_marmelad-430900)
4. Готовим.РУ
5. [goodsmatrix.ru](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2F)›[**Мармелад**](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Farticles%2F399.html)
6. [edabezvreda.ru](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Fwww.edabezvreda.ru%2F)›[topic-754.html](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Fwww.edabezvreda.ru%2Ftopic-754.html)
7. [eto-vredno.ru](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Feto-vredno.ru%2F)›[vred-**marmelad**a-i-ego-polza/](https://docviewer.yandex.ru/r.xml?sk=ya67236835248bd5b79f9b19ffdc65275&url=http%3A%2F%2Feto-vredno.ru%2Fvred-marmelada-i-ego-polza%2F)