

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №9»

МАКСИМКИНЫ КОНФЕТЫ

(исследовательско-творческий проект)



Выполнил: Жучков Максим,

подготовительная группа «Божья коровка»,

Руководитель: Старостенкова Екатерина Сергеевна,

воспитатель

Ленинск-Кузнецкий 2021

Оглавление

| | | |
|-----|--|---|
| | Аннотация. | 2 |
| I | Введение | 3 |
| II | Основная часть. Теоретическое исследование проблемы | 4 |
| 2.1 | История возникновения конфет | 4 |
| 2.2 | О разнообразии конфет | 4 |
| 2.3 | Об изготовлении домашних конфет | 4 |
| III | Практическое исследование проблемы. Изготовление конфет | 5 |
| 3.1 | Результат работы | 5 |
| IV | Заключение | 5 |
| V | Используемая литература | 6 |
| VI | Приложения | 6 |

Так много сладостей на свете,

Ребятам нравятся вот эти:

«Карамельки», «Леденцы»

И с названием «Скворцы»,

«Мишки», «Белочки», «Ириски»,

«Кара-Кум» и «Барбариски».

У каждой сладости секрет,

Он тоже есть и у конфет.

Эрато Елена

Аннотация

Данная работа выполнена в плане исследования конфет с точки зрения возможности сравнить конфеты, купленные в магазине и изготовленные в домашних условиях.

Актуальность проблемы продиктована тем, что я не согласен с тем, что многие люди считают конфеты вредными, наносящими вред здоровью человека. Кроме этого, я считаю, что, если я сам буду участвовать в изготовлении конфет, то я буду знать весь набор продуктов, способ приготовления, и, следовательно, буду уверен в их полезности. Это позволит мне в ходе работы над проектом узнать много интересного о конфетах, их разнообразии и способах приготовления конфет в домашних условиях.

Проект рассчитан для воспитанников подготовительной к школе группы.

Срок выполнения - 2 недели. Вид проекта – исследовательско-творческий

I. Введение

Актуальность: Главное угощение на день рождения – это конфеты. Наша воспитательница Екатерина Сергеевна в свой день рождения угостила нас необычными конфетами. Они были очень вкусные и нам очень понравились. Я спросил: «А где вы купили такие конфеты?» Екатерина Сергеевна ответила мне, что она приготовила их сама дома. «А разве можно самим приготовить конфеты?» - удивился я. «Конечно можно, только надо знать рецепт приготовления» – ответила мне Екатерина Сергеевна.

И я решил попробовать изготовить конфеты дома вместе с мамой и братом.

Объект исследования: конфеты.

Предмет исследования: изготовление конфет в домашних условиях.

Гипотеза: если я дома с мамой попробую соединить несколько продуктов, то с уверенностью могу сказать, что необычные конфеты можно сделать самим в домашних условиях.

Цель: Изготовление конфет в домашних условиях.

Задачи:

узнать, как появились конфеты;

рассмотреть какие бывают конфеты;

узнать рецепты домашних конфет;

изготовить конфеты в домашних условиях.

Методы исследования:

беседы с воспитателем;

дидактические игры «Угадай, какая конфета», «Угадай на вкус»;

поход с мамой в магазин;

чтение художественной литературы;

просмотр рецептов в интернете;

экспериментальная деятельность (изготовление конфет).

II. Основная часть. Теоретическое исследование проблемы

2.1. Как появились конфеты?

Мне стало интересно, а как появились конфеты?

Екатерина Сергеевна рассказала, что это лакомство – конфеты известны с глубокой древности. Первые конфеты были без сахара, в них добавляли орехи и сухофрукты и просто смешивали с мёдом. Такие конфеты, конечно, очень вкусны и полезны.

Лакомство раньше подавали богатым людям - вельможам, но и простые люди иногда баловали себя такой сладостью.

В конфеты впервые начали добавлять сахар в Италии. Конфеты считались лечебными из-за свойств сахара, поднимать тонус человеку. Наблюдательные итальянцы заметили, что больным становилось лучше от сахара. Поэтому долгое время конфеты продавали только в аптеках.

2.2. О разнообразии конфет

Сегодня в магазине мы можем увидеть столько сортов конфет, что, наверное, собьёшься со счета. Когда мы с мамой были в магазине, я обратил внимание на прилавок с конфетами. Каких только конфет нет - батончики, ириски, леденцовые шоколадные, карамельные, батончики, ириски, леденцовые. Мы с мамой купили несколько сортов конфет, и я принес их в детский сад, и мы с ребятами угадывали по фантикам и на вкус, где какая конфета. Многие ребята любят шоколадные, а кто-то - карамельные. А я люблю конфеты, где есть вафли. Я хочу попробовать сделать такие конфеты.

2.3. Об изготовлении домашних конфет

Мы с мамой взяли в библиотеке книгу «Домашние сладости и конфеты» и нашли много рецептов - "Птичье молоко" и "Рафаэлло", "Коровка" и "Ириска", нежный зефир и желейные конфеты, прозрачные леденцы на палочках и фруктовый мармелад.

III. Практическое исследование проблемы. Изготовление конфет

Для приготовления конфет мне надо:

- вафли – 8 штук;
- сгущенное молоко – 1 банка;
- кукурузные палочки – 1 упаковка.

Изготовление:

- Вместе с мамой закупили необходимые продукты.
- Я разломил вафли на кусочки.
- Раскрошил вафли в крошку.
- Добавил сгущенку и перемешал все в однородную массу.
- Раскрошил в крошку кукурузные палочки.
- Ложкой взял немного готовой смеси...
- Намочив руки в воде, скатал небольшой шарик из смеси

вафель и сгущенки.

- Обвалял шарик в кукурузной крошке.
- Поставили вместе с мамой конфеты в холодильник, чтобы

немного подмерзли.

Конфеты собственного изготовления готовы! Очень вкусно!

Приятного аппетита!

3.1. Результат работы

Я сделал всё по рецепту и у меня получились конфеты. Ура!

Я очень рад, что я смог дома самостоятельно их изготовить.

IV Заключение

Мне очень понравилось делать конфеты. Я могу точно сказать, что конфеты в домашних условиях сделать можно. Теперь я много знаю о чудесных сладостях, которые очень любят дети.

Попробуйте и вы! И у вас всё получится.

А в следующий раз я хочу попробовать приготовить шоколад.

Используемая литература

- Ивченко З. Домашние сладости и конфеты. Делаем сами. М: Клуб семейного досуга, 2016 г., 140 с.
- Интернет – источник: <https://det-diet.ru/konfety-i-istoriya-ix-vozniknoveniya/>
<http://www.filipoc.ru/interesting/istoriya-konfet>

Приложение

- Презентация.