##### Районные практические чтения «Юниор» для учащихся начальной школы

***ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА***

***"ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОНФЕТ***

***В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ"***

****

**Работу выполнила: КиктеваДарина**

**ученица 2 "А" класса**

**МКОУ СОШ № 8 ст.Котляревской**

**Руководитель: Чимбарёва Лилия Петровна**

**2018 год.**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Введение ------------------------------------------------------------- 2-3

История возникновения сладкого лакомства ---------- --- -- 3

Виды конфет --------------------------------------------------------- 4

Польза и вред конфет --------------------------------------------- 5

Микроисследование ----------------------------------------------- 5

Интересные факты-------------------------------------------------- 6

Эксперимент-------------------------------------------------------- 7-9

Заключение------------------------------------------------------------ 9-10

Список литературы……………………………………………10

Приложение--------------------------------------------------------- 11-14

**1. Ведение**

Здравствуйте, уважаемые члены комиссии и гости. Я, ученица 2 класса МКОУ СОШ № 8 ст. Котляревской, КиктеваДарина, представляю Вам свою работу "Изготовление конфет в домашних условиях".

**Актуальность работы:** Кажется, сладкое лакомство в жизни человека присутствовало всегда. Назвать дату появления конфет просто невозможно. Древние народы Египта   вместо конфет использовали финики и мед. На востоке сладости делали из фиников и миндаля, а древние римляне варили маковые зерна и орехи с медом, посыпав их  кунжутом.

Мне кажется, что очень мало кто может сказать «Я не люблю конфеты». Современные дети и многие взрослые очень любят конфеты и не представляют, как можно жить без сладкого. На любом праздничном столе обязательно найдутся всевозможные сладости. Но я также часто слышу от взрослых, что конфеты есть вредно.

Поэтому мне стало интересно узнать как можно больше о конфетах. В ходе изучения литературы мне стало известно, что конфеты можно приготовить в домашних условиях.

**Гипотеза:**

конфеты можно приготовить в домашних условиях.

**Цель:**

изготовить конфеты в домашних условиях.

**Задачи исследования:**

1.Изучить историю конфет.

2.Узнать вред и пользу конфет.

3. Изготовить конфеты в домашних условиях.

4.Проанализировать полученный результат.

**Объект исследования:** конфеты.

**Предмет исследования:** изготовление конфет.

**Методы исследования**: изучение литературы, опрос, эксперимент, анализ результатов.

**2. История возникновения сладкого лакомства**

Изучив литературу мы узнали,слово "конфета" произошло от латинского confectum - «изготовлено». Этот термин изначально использовали аптекари в XVI веке. Они называли этим словом засахаренные или переработанные в варенье фрукты, используемые в лечебных целях.

Более 3 тысяч лет назад древние египтяне случайно смешали мёд, инжир и орехи – так появились самые первые в мире конфеты.

Конфеты- это разнородные сахарные или шоколадные изделия, к которым относятся засахаренные фрукты, пралине. Как правило, конфеты содержат 60-75% сахара.

Первые кондитеры появились в Древнем Египте, они варили конфеты из меда и фиников. На Востоке конфеты делали из миндаля и фиги. В Древнем Риме рецепт конфет из орехов, маковых зерен, меда и кунжута держался в строжайшей тайне. А в Древней Руси конфеты готовили из кленового сиропа, патоки и меда.

 Первые шоколадные конфеты были изготовлены в Брюсселе, аптекарем Джоном Найхаузом в 1857 году .Изобретая средство против кашля, он случайно получил продукт, который мы сегодня называем шоколадными конфетами.

 В 1912 году его сын ввел шоколадные конфеты в продажу. А золотистые обертки для них придумала его жена, после чего они стали очень популярны. В наши дни конфеты изготавливают на кондитерских фабриках. Для каждого вида своя технология.

В России первая кондитерская фабрика появилась у в 1861 году. Это была московская фабрика «Красный октябрь». Но это не значит, что до этого в России не изготавливали конфет. Каждый кондитер для каждого званого обеда готовил конфеты по собственному секретному рецепту

**3. Виды конфет**

Всего ассортимент конфет насчитывает более 1000 наименований . Можно выделить основные:

* Карамель – кондитерское изделие, получаемое нагреванием сахара или увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой.
* Шоколадная конфета- состоит из темного или молочного шоколада. Может содержать орехи или другие начинки.
* Ириски- изготавливаются из сахара, масла и сгущенного молока.
* Молочные- по своим свойствам походят на ириски.
* Фруктовые- к ним относятся мармелады и цукаты. Их можно считать самыми полезными видами конфет.
* Желейные- содержат желатин ( белок) получаемый при вываривании различных частей тела крупно рогатого скота.
* Вафельные- совместно с другими компонентами содержит мучные изделия.
* Ликерные- конфетысодержащиеалкоголь

**4. Польза и вред конфет**

Польза и вред конфет зависит в основном от количества сладкого в рационе. Злоупотребление продукта может разрушить зубную эмаль и прибавить лишний вес, а так же при употреблении конфет в большом количестве можно заработать серьезные заболевания- диабет. Еще ученые обнаружили, что повышенное содержание сахара в продукте вызывает стремительное старение кожи.

Польза конфет возможна, если употреблять исключительно горький шоколад, в котором высокое содержание какао. Его плоды обладают антисептическими свойствами и способны устранить вредоносные инфекции и останавливать воспалительные процессы.

В целом положительное влияние сладко возможно в том случае, если принимать его не более 50 грамм в день.

Самое главное – это придерживаться разумной нормы и не употреблять конфеты в больших количествах.

**5. Микроисследование**

Я провела опрос среди моих ровесников и взрослых.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество опрошенных | Любят конфеты | Знают ли, что много конфет есть вредно |
| да | нет | да | нет |
| Дети- 15человек | 15 | 0 | 10 | 5 |
| Взрослые-6 человек | 5 | 1 | 6 | 0 |

На вопрос: «Любите ли вы конфеты» : 15 из 15 детей ответили- да, и только 1 взрослый из 6 сказал- нет. О том. Что много конфет есть вредно, знают 10 из 15 опрошенных детей и 6 из 6 опрошенных взрослых.

**6. Интересные факты о конфетах**

Самая тяжелая конфета когда-либо изготовленная в мире, весила 3 тонны. Что бы ее сделать кондитерам из Нью-Йорка пришлось временно переквалифицироваться в строителей, взять в руки мастерки и встать на стремянки.

Единственными конфетами, побывавшими в космосе в состоянии невесомости , пока являются “ чупа-чупс” . Когда в 1995-ом году от космонавтов станции “Мир” поступила просьба прислать им конфет, было принято решение, что именно они будут самые безопасные в состояние невесомости.

В Финляндии производятся конфеты с соленым вкусом. А еще финам удалось удивить мир конфетами с кислой начинкой, а так же со вкусом нефти.



**7. Эксперимент**

Сегодня почти все предпочитают покупать готовые конфеты в магазине и редко занимаются их приготовлением, а зря — ведь домашние гораздо вкуснее. В кулинарных книгах и в Интернете есть множество рецептов на любой вкус. Я выбрала два вида конфет, чтобы приготовить их в домашних условиях. Для создания домашних конфет **«*Шоколадные трюфели с орехами»***мне потребовались следующие продукты: сливки сухие, какао, сливочное масло, орешки, сахар.

**Опыт 1.Изготовлениеконфет «Шоколадныетрюфели с орехами»**

**Рецепт**

* **Сливки сухие ………………………….200 г**
* **Масло сливочное……………………..50 г**
* **Грецкие орехи…………………………80 г**
* **Сахар…………………………………...1стакан**
* **Вода…………………………………….1/4 стакана**
* **Какао……………………………………2,5 ложки**

**Ход работы:**

* 1. Залила водой сахар и поставила на небольшой огонь. Вскипятила и проварила приблизительно 3 минуты, постоянно мешая.
	2. Убрала с огня, растворила в получившемся горячем сиропе какао и масло, тщательно помешала.
	3. Постепенно добавила сухие сливки и измельченные грецкие орехи.
	4. Хорошо вымесила массу и отправила в холодильник (на час).
	5. Вылепила шоколадные трюфели с орехом в форме пирамидок и обваляла в какао.
	6. Конфетыготовы.

**Вывод**: В результате изготовления конфет по технологии у нас получились конфеты вкусные, сладкие, цвета какао и без различных вредных примесей.

**Опыт 2. Изготовление конфет «Полезные конфеты»**

Для изготовления **«Полезных» конфет"** мне потребовались следующие продукты:

**Чернослив……………………………. 16-20 штук;**

**Курага…………………………………. 16-20 штук;**

**Грецкие орехи………………………….100г;**

**Шоколад горький……………………… 100-150 г;**

**Фундук………………………………….1 горсть.**

**Ход работы:**

1. Курагу и чернослив предварительно тщательно промываю.
2. Курагу и чернослив измельчаю ножом для того, чтобы легче было перемолоть ее в кашицу блендером.
3. Орехи рублю ножом.
4. Все вместе измельчаю блендером в кашицу.
5. Далее формирую конфеты. Для этого смачиваю руки в теплой воде (чтобы масса не прилипала к рукам). Отщипываю кусочек смеси, кладу в середину каждого фундук и формирую конфеты в форме шариков так, чтобы фундук оказался внутри.
6. На водяной бане (65 градусов) растапливаю шоколад.
7. Каждую конфетку окунаю в растопленный шоколад.
8. Раскладываю на тарелке, отправляю в холодильник на час.
9. Домашние конфеты готовы!

**Вывод**: В результате изготовления конфет по технологии у нас получились конфеты вкусные, сладкие, тёмно-шоколадного цвета и без различных вредных примесей.

**

**8. Заключение**

В результате работы над исследованием, мы, узнали, что конфеты - это разнородные сахарные или шоколадные изделия, к которым относятся засахарённые сахарные или шоколадные фрукты, пралине. Конфеты содержат 60-75% сахара. Конфеты в жизни человека присутствовали всегда, и назвать дату появления конфет невозможно.

При неумеренном потреблении конфет, как и всего сладкого,  в организм человека попадает избыточное количество сахарозы. В результате образуется излишек молочной кислоты, которая с успехом разрушает наши зубы, портя зубную эмаль и повышая риск возникновения кариеса.

Также, в ходе проведённого эксперимента стало понятно, что в домашних условиях достаточно просто приготовить конфеты.

Эти конфеты будут гораздо проще, чем покупные, но гораздо натуральнее. К тому же это очень интересный процесс.

***В результате наша гипотеза подтвердилась-конфеты можно приготовить в домашних условиях!***

 Работа имеет практическое значение и может использоваться учащимися для изготовления конфет в домашних условиях.

 После проведённого исследования и полученных результатов, мы задумались над новым вопросом: «А качественные ли конфеты приобретаем в магазине?».

 Считаем, что данную исследовательскую работу можно продолжить, изучив состав конфет.

**Список использованных источников и литературы**

1.Детская энциклопедия. – М.: Просвещение, 1972г.

2. История возникновения конфет - [Электронный ресурс]- Режим доступа:<http://micro-cook.ru/novosti/1857-istoriya-poyavleniya-konfet.html>, свободный

3 . История возникновения конфет - [Электронный ресурс]- Режим доступа:<http://micro-cook.ru/novosti/1857-istoriya-poyavleniya-konfet.html>, свободный

4.Польза и вред шоколадных конфет - [Электронный ресурс]- Режим доступа:<http://vse-sekrety.ru/528-konfety-shokolad-i-drugie-sladosti-polza-i-vred-dlya-zdorovya.html>, свободный

5. Конфеты- вред и польза - [Электронный ресурс]- Режим доступа:<http://foodinformer.ru/products/sladkoe/polza-i-vred-konfet>, свободный

6. Рецепты домашних конфет -[Электронный ресурс]- Режим доступа:

<http://rutxt.ru/konfety>, свободный

 **ПРИЛОЖЕНИЕ**

Фрагменты изготовления конфет



**









