

Муниципальное Бюджетное Дошкольное Образовательное
Учреждение «Целинный детский сад «Теремок» Целинного района
Алтайского края

Исследовательский проект:
«Мои любимые конфеты»

Работу выполнила:
Токачева Дарья Алексеевна, подготовительная группа
МБДОУ «Целинный детский сад «Теремок»

Руководитель:
Попугай Ирина Александровна, воспитатель
МБДОУ «Целинный детский сад «Теремок»

с. Целинное 2022г

Актуальность:

Здравствуйте, меня зовут Токачева Даша. Мне 6 лет. Я хожу в детский сад «Теремок». Хочу представить вашему вниманию мой проект: «Мои любимые конфеты».

Дед Мороз на новогоднем празднике для нас приготовил подарки, в которых было много вкусных и разных конфет. Мне стало интересно можно ли дома изготовить свои домашние конфеты. Я пришла в детский сад и задала воспитателю вопрос. И мы решили провести исследование о том, как можно дома изготовить конфеты.

Предмет исследования: конфеты.

Объект исследования: изготовление конфет в домашних условиях.

Цель: Изготовление конфет в домашних условиях.

Задачи:

- узнать, как появились конфеты;
- рассмотреть какие бывают конфеты;
- узнать какие конфеты любят дети.
- узнать рецепты домашних конфет;
- изготовить конфеты в домашних условиях.

Гипотеза: Можно ли конфеты сделать самим в домашних условиях.

Методы исследования:

- беседы с воспитателем;
- дидактические игры «Угадай, какая конфета», «Угадай на вкус»;
- интервью детей.
- поход с мамой в магазин;
- чтение литературы;
- просмотр рецептов в интернете;
- экспериментальная деятельность (изготовление конфет).

Как появились конфеты?

Мне стало интересно, а как появились конфеты?

Ирина Александровна рассказала, что конфеты известны с глубокой древности. Конфеты впервые появились в Древнем Египте. Первые конфеты были без сахара, в них добавляли орехи и сухофрукты и смешивали с мёдом. Такие конфеты очень вкусны и полезны.

В конфеты впервые начали добавлять сахар в Италии в XVIв. Конфеты с сахаром долгое время продавали только в аптеках. Конфеты считались лечебными из-за свойств сахара, поднимать тонус человеку, больным становилось лучше от сахара.

О разнообразии конфет.

Сегодня в магазине мы можем увидеть разнообразие конфет.

Когда мы с мамой были в магазине, я обратила внимание на коробки с конфетами. Каких только конфет нет - шоколадные, карамельные, батончики, ириски, леденцовые.

Мы с мамой купили несколько сортов конфет, и я принесла 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 и орехи. Я хочу попробовать сделать такие конфеты.

Об изготовлении домашних конфет.

Ирина Александровна дала книгу «Домашние сладости и конфеты» и мы нашли много рецептов - "Птичье молоко" и "Рафаэлло", "Коровка" и "Ириска", нежный зефир и желейные конфеты, прозрачные леденцы на палочках и фруктовый мармелад.

Я решила, буду делать конфету «Рафаэлло», в которых есть мои любимые вафли и орехи.

III. Практическое исследование проблемы. Изготовление конфет.

Для приготовления конфет мне надо:

Вафли – 250г.

Сгущённое молоко – 100г;

Цельный орех

Кокосовая стружка

Изготовление:

1. Вместе с мамой закупили необходимые продукты.
2. Разломала вафли на кусочки.
3. Измельчила в блендере.
4. Добавила сгущёнку и перемешала всё в однородную массу.
5. Скатала небольшой шарик из смеси вафель и сгущёнки.
6. В шарики сделали углубление, в которое положила орех.
7. Полученные шарики, поместили в холодильник на 20 минут
8. После обмакнули шарики в сгущенное молоко.
9. Посыпали шарик кокосовой стружкой.
10. Поставили вместе с мамой конфеты в холодильник, чтобы немного подмёрзли.

Конфеты собственного изготовления готовы! Очень вкусно!

Приятного аппетита!

Результат работы:

Я сделала всё по рецепту и у меня получились конфеты.

Ура! Я очень рада, что я смогла дома самостоятельно их изготовить.

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.

Спасибо за внимание.

Используемая литература:

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

Приложение.

- презентация.