

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 110 «Золушка»

ПРОЕКТ «НЕОБЫЧНЫЕ КОНФЕТЫ»

Исследовательско - творческий



Саранчина Т.В.

2023 г.

Аннотация.

Проект рассчитан для детей старшего дошкольного возраста.

Срок выполнения - 2 недели.

Он соответствует требованиям ФГОС и носит исследовательский характер.

Это позволит мне в ходе работы над проектом узнать много интересного о конфетах, о разнообразии и способах приготовления конфет в домашних условиях.

Конфета бывает простой и помадкой,

Немного с кислинкой и приторно-сладкой,

В обёртке блестящей и малоприглядной,

Клубничной, малиновой и шоколадной.

И мягкой и твёрдой и даже тягучей,

Бывает орешков в ней целая куча.

И каждый, кто пробовал, сам понимает:

Ненужной она никогда не бывает!

Оглавление.

	Аннотация.....	1
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	Список используемых источников.....	6
VI	Приложения.....	6

I. Введение

Актуальность: Главное угощение на день рождения – это конфеты. Наша воспитательница Татьяна Николаевна в свой день рождения угостила нас вкусными конфетами. Нам конфеты очень понравились. Мы спросили, а где вы купили такие конфеты? Татьяна Васильевна ответила нам, что она приготовила их сама дома. А разве можно самим приготовить конфеты? - удивилась я. Конечно можно, только надо знать рецепт приготовления – ответила мне Татьяна Васильевна. И, я решила попробовать изготовить конфеты дома вместе с мамой.

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 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?

Татьяна Николаевна рассказала, что древнее лакомство – конфеты известны с глубокой древности. Первые конфеты были без сахара, в них добавляли

орехи и сухофрукты и смешивали с мёдом. Такие конфеты очень вкусны и полезны.

Лакомство подавали богатым вельможам, но и простые люди баловали себя такой сладостью.

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

2.2. 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. 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 железные конфеты, прозрачные леденцы на палочках и фруктовый мармелад. Я решила, буду делать «Рафаэлло», там есть мои любимые вафли.

III. Практическое исследование проблемы. Изготовление конфет.

Для приготовления конфет мне надо:

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

Изготовление:

1. Вместе с мамой закупили необходимые продукты.
2. Я разломала вафли на кусочки.
3. Растолкла вафли в крошку.
4. Добавила сгущёнку и перемешала всё в однородную массу.
5. Растолкла в крошку кукурузные палочки.

6. Ложкой вязала немного этой смеси...
7. Намочив руки в воде, скатала небольшой шарик из смеси вафель и сгущёнки.
8. Обваляла шарик в кукурузных палочках.
9. И получилась конфета «Рафаэлло»
10. Поставили вместе с мамой конфеты в холодильник, чтобы немного подмёрзли.

Конфеты собственного изготовления готовы! Очень вкусно! Приятного аппетита!

3.1. Результат работы:

Я сделала всё по рецепту и у меня получились конфеты. Ура! Я очень рада, что я смогла 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.

4. 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>