



Проект «Чудесница мука»

Тема: «*Чудесница мука*»

Выполнили: дети старшей группы «Золотая рыбка»

Руководитель проекта: Колесник Т.А.

Срок реализации проекта: краткосрочный (01.12.2021-10.12.2021г).

Актуальность выбранной темы.

Без чего за стол не сядешь? С чем на Руси всегда встречали гостей? Дорогих гостей и раньше, и сейчас встречают хлебом-солью. Наш народ хлебосолен. Хлеб – это продукт человеческого труда, символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Многие мои сверстники не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно. Как же научить их уважать хлеб? Это вопрос спорный! Но ведь без муки хлеб не получится. Нам стало интересно, как из такой сыпучей смеси получаются вкусные румяные изделия. Мы решили изучить свойства муки, откуда она берется, что можно из нее сделать. Наши исследования оказались интересными и познавательными. Мы думаем, если

расскажем о них своим друзьям, они станут по-другому относиться к хлебу.

Объект исследования: мука.

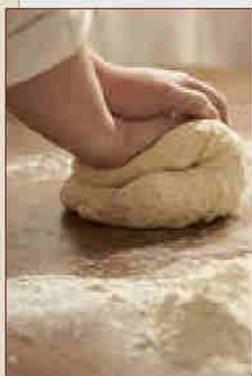
Цель работы: с помощью исследований и опытов показать важную роль муки в жизни человека.

Задачи:

Выяснить:

- Что такое мука?
- Откуда берется мука?
- Где растет? Когда?
- Какой она бывает?
- Какие имеет свойства?
- Что можно сделать из муки?

Узнать каким трудом добывается хлеб для каждого из нас.



Мука – это продукт питания, который занимает важное место в жизни человека, так как используется для приготовления большого количества разнообразных хлебобулочных и макаронных изделий и изготовления поделок.

Методы исследования:

- теоретические: изучение литературы о процессе получения муки и ее свойствах;

- практические: наблюдение, опыт.
Что такое мука?

С давних времен на Руси гостей встречали хлебом-солью. Хлеб – это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Но ведь без муки хлеба не получится.

Из чего пекут хлеб?

 Вода	 Соль	 Масло	 Дрожжи
 Мука	 Готовый хлеб		 Сахар

Когда у нас было занятие «Хлеб всему голова», дети стали задавать вопросы:

- Что такое мука?
- Откуда берется мука?
- Где растет?
- Какой она бывает?
- Какие имеет свойства?
- Что можно сделать из муки?

Для того, чтобы найти ответ на все эти вопросы, нужно провести ряд исследований и опытов.

Для начала мы узнали, что такое мука?

Мукой называют продукт, получаемый путем измельчения зерна до порошкообразного состояния.



Да, известно: хлеб насущный.

Всем продуктам голова.

Я лишь вкратце вам напомним:

Начинается с зерна!

И не сразу стали зерна

Хлебом тем, что на столе.

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

Откуда берется мука?

Испокон веков, производство муки и изготовление хлеба считалось очень сложным и трудоемким процессом. Сначала зерно сеют, из него вырастают пшеничные колосья, которые убирают с помощью специальной сельскохозяйственной техники. Затем зерно перерабатывают в муку, и она попадает на прилавки магазинов.

Какой бывает мука?

Существуют различные виды муки, которые объединяют в три основные группы:

- основные виды муки (*пшеничная и ржаная*);
- второстепенные виды (*соевая, гороховая, кукурузная и ячменная*);
- мука специального назначения (*овсяная, гречневая и рисовая*).

Практическая часть

Изучение свойств муки.

Для своих экспериментов мы использовали пшеничную муку.

Рассыпали муку на столе, она оказалась сыпучей. Затем мы попробовали ее на ощупь. Мука оказалась мягкой и пушистой.

Потом мы построили горку и оставили на ней отпечатки.

В зависимости от сорта мука имеет разный цвет. Пшеничная мука белого цвета.

Насыпав муку в стакан с водой и размешав ее, мы увидели, что мука окрасила воду в белый цвет.

Через некоторое время мы заметили, что мука не растворилась в воде, а осела на дне стакана.

Решили попробовать муку на вкус и обнаружили, что при разжевывании мука имеет приятный, сладковатый, почти пресный вкус и слабовыраженный запах.



Что можно приготовить из муки?

Чтобы приготовить что-нибудь из муки, нужно замесить тесто.





Муки немножечко возьмем,

Воды в посудину нальем.

Помешаем, наблюдаем...

А затем мы дружно, вместе

Чудо тесто вмиг замесим!

Наше тесто получилось мягкое и эластичное.

В зависимости от того с какими ингредиентами смешивают муку и в каком количестве, тесто может быть жидким, густым, сладким, соленым.

Проведя ряд исследований, мы выяснили, что производство муки и изготовление хлеба очень сложный и трудоемкий процесс.

Пшеничная мука сыпучая, мягкая, оставляет отпечатки, имеет белый цвет, окрашивает воду, но не растворяется в ней, имеет приятный, сладковатый, почти пресный вкус и слабовыраженный запах.

Используется для приготовления мучных и макаронных продуктов питания и изготовления поделок. Поэтому занимает важное место в жизни человека.

