

Изготовление конфет в домашних условиях



**ВЫПОЛНИЛА:
УЧЕНИЦА 2 КЛАССА "А"
МКОУ СОШ №8
СТ.КОТЛЯРЕВСКОЙ
КИКТЕВА ДАРИНА
РУКОВОДИТЕЛЬ: ЧИМБАРЕВА Л.П.**



- Мало кто может сказать «Я не люблю конфеты». 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.

- 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 фишки. 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



Виды конфет

- Всего ассортимент конфет насчитывает более 1000 наименований . Можно выделить основные:
- Карамель
- Шоколадные
- Ириски
- Молочные
- Фруктовые
- Желейные
- Вафельные
- Ликерные





Польза конфет

Шоколад - замечательное средство от кашля

Вещества содержащиеся в тёмном шоколаде:

- ✓ снижают холестерин в крови
- ✓ улучшают работу нашего сердца
- ✓ предохраняют кожу от преждевременного старения, от появления морщин
- ✓ предотвращают слабоумие в старости

Вред конфет

- Злоупотребление продуктом может разрушить зубную эмаль и прибавить лишний вес, а также при употреблении конфет в большом количестве можно заработать серьезные заболевания-диабет.



Микроисследование

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

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”.



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

