**В стране Мармеландия**

**Содержание:**

Введение…………………………………………………………………………………………3

Актуальность, цели, задачи, проблема (гипотеза)……………………………………….…...3

Описание этапов работ над проектом………………………………………………………....4

Заключение……………………………………………………………………………………....7

Библиографический список используемых источников……………………………………...8

Приложения……………………………………………………………………………………..9

**Введение**

Все дети очень любят сладкое: разные конфеты, пирожные, торты. И мне хочется, есть сладостей столько, сколько захочу. Но мама мне сказала, что среди этих сладких конфет полезнее всего будет мармелад.

Меня заинтересовало: почему именно мармелад самый полезный из конфет? Из чего же он сделан? Можно ли изготовить мармелад в домашних условиях? Так возник проект «**В стране Мармеландия**»

**Продолжительность:** 2 недели.

**Тип проекта:** познавательно - исследовательский.

**Актуальность:** Мы очень любим сладости. Среди этих сладостей мармелад самое полезное и вкусное лакомство.

**Цель**: изучение полезных свойств мармелада и технологии его приготовления в домашних условиях.

**Задачи**:

1. Собрать и изучить материал об истории возникновения и свойствах мармелада, узнать интересные факты о мармеладе;

2.Сравнить состав мармелада, изготовленного промышленным способом и мармелада, приготовленного в домашних условиях;

3. Изготовить мармелад в домашних условиях.

**Гипотеза исследования:** мармелад полезен и его можно приготовить в домашних условиях.

**Объект исследования:**  мармелад

**Продукт**: мармелад, приготовленный в домашних условиях.

**Сроки выполнения:** ноябрь 2020 г.

Использованы соответствующие **методы исследования**:

1. Подбор и анализ литературы.
2. Беседа.
3. Практическая работа.

**Описание этапов работы над проектом.**

1. **Подготовительный этап.**

Я не одна такая сладкоежка и поэтому этот вопрос заинтересовал всех ребят в группе. Воспитатели охотно поделились с нами интересной полезной информацией о мармеладе.

**Легенда.** Говорят, мармелад изобрел врач Марии, королевы Шотландской. Он лечил морскую болезнь ее величества апельсиновыми дольками с кожурой, посыпанными крошеным сахаром. Французский повар, чтобы возбудить аппетит у больной, готовил ей сладкий отвар из айвы и апельсинов. Это вкусное блюдо так понравилось королеве, что его постоянно держали на столике у кровати.

**Когда и как появился**

Мармелад появился очень давно, несколько сотен лет назад. Родина мармелада – Ближний Восток. Там нет холодной зимы, и растет очень много фруктовых деревьев. Чтобы сохранить богатый урожай фруктов, из них выжимали сок, уваривали его до сгущения, потом эту массу помещали на большое плоское блюдо и подсушивали под жарким солнцем. Потом разрезали ножом на кусочки, которые легко хранились.

**Какой мармелад бывает**

**Фруктово-ягодный**

Это самый старый вид мармелада. Такой мармелад получают увариванием фруктового пюре с сахаром. Выглядит не очень красиво: темно-бурый пласт, похожий на твердый джем или повидло, но такой мармелад богат витамином С. Такой мармелад мы с мамой сварили из яблок.

**Желейный**

Его варят из сахарного сиропа, добавляют специальные вещества: ароматизаторы для вкуса и запаха, и загустители для придания формы.

**Жевательный**

Жевательный мармелад появился сравнительно недавно. В основе жевательного мармелада – желатин, придающий ему упругость. Обычно его выпускают в виде самых разных маленьких красочных фигурок, и его очень любят дети. Его удобно хранить и возить с собой: он не тает и не прилипает к рукам. И такой мармелад мы с мамой тоже сделали, из черной смородины.

**Интересные факты**

Оказывается,в городе Севастополь находится необычайный музей мармелада. В музее можно узнать о том, как делают мармелад, какие виды мармелада выпускались в России в XIX веке и о многом другом. И даже можно попробовать самый разный мармелад.

**Картины из мармеладных медвежат**

А один немецкий художник, Йоханнес Кордс, создает картины из мармеладных медвежат. Однажды он шутки ради сделал картину из этих конфет и выставил её на витрине своей мастерской. Через несколько дней картину купили, и с тех пор создает новые и новые картины из этого уникального материала.

**Польза мармелада**

Настоящий мармелад очень полезен. Он очищает организм от вредных веществ. Желатин, который входит в его состав, полезен для суставов, волос и ногтей.

Замечено, что мармелад улучшает настроение. Мармелад можно назвать сладким лекарством, его «прописывают» людям после продолжительной болезни. Полезная порция мармелада — 20-30 г в день.

Мармелад считается одной из самых безопасных для детей сладостей, поэтому его дают детям, начиная с двухлетнего возраста.

Но для того, чтобы придать конфетам яркий и веселый цвет, производители выпускают мармелад с использованием химических добавок, от которых у детей может появиться сыпь, покраснения на коже и зуд. Поэтому для детей лучше выбирать мармелад натуральных, не ярких оттенков.

**2. Основной этап.**

Мармелад можно сделать дома самим. Конечно, он будет не таким красивым, как в магазине, но зато не будет содержать никаких вредных добавок, и сделать его можно сколько угодно. Мы выбрали самые простые рецепты приготовления мармелада.

**Рецепт 1 :Фруктовый мармелад**

Для приготовления мармелада мы купили яблоки, хорошенько их вымыли. Потом разрезали их на дольки. Мама поставила кастрюлю с яблоками на плиту. Яблоки варились, пока не стали мягкими. Когда яблоки стали мягкими, протёрли их через сито. Сито было с металлической решеткой. У меня получилось яблочное пюре, в которое мы добавили сахар (1 стакан, или 250 грамм), и мама снова поставила на плиту. Яблочное пюре с сахаром варилось на слабом огне. Нужно было следить, чтобы оно не пригорело. Через 3 часа яблочное пюре потемнело и стало густым. Тогда мама выложила его на силиконовый коврик тонким ровным слоем. Наш мармелад остался подсыхать. На следующий день мы разрезали готовый мармелад на узкие полоски, и посыпали их сахаром. Мармелад готов!

**Рецепт 2 :Жевательный мармелад**

Для приготовления мармелада мы взяли замороженные ягоды черной смородины (400 грамм). Мама разогрела их в микроволновке. Ягоды стали мягкими, и мы протерли их через сито.  
У меня получилось ягодное пюре, в которое мы добавили сахарную пудру (100 грамм) и желатин из пакетика (20 грамм). Осторожно все размешали, и мы оставили массу для того, чтобы желатин стал мягким. Через 30 минут мама поставила чашку с этой массой на другую чашку, с горячей водой. Это называется «водяная баня», она нужна для того, чтобы растворился желатин.10 минут я размешивала содержимое чашки, чтобы желатин хорошенько растворился. А потом мама вылила всю эту массу на силиконовый коврик и вынесла на балкон, чтобы она остыла.   
На следующий день мама немного посыпала мармеладную пластину сухим крахмалом, чтобы она не прилипала к рукам. А потом мы разрезали готовый мармелад на небольшие дольки, и посыпали их сахарной пудрой.

И жевательный мармелад тоже готов!

1. **Заключительный этап.**

Мы принесли в группу мармелад, который изготовили с родителями дома и угостили всех ребят.

Обсудили итоги проекта в процессе чаепития.

**Заключение.**

Мы считаем, что проект «В стране Мармеландии» оказался очень познавательным и интересным. В ходе работы над проектом мы много узнали и многому научились.

Мы узнали:

1. Мармелад – лакомство, которое делают из фруктов, в них есть вещество, которое делает мармелад таким мармеладным. Это вещество называется «пектин».

2. Мармелад улучшает настроение, и его назначают как лекарство после продолжительной болезни.

3. Мармелад можно давать детям уже с двух лет.

4. Мармелад можно приготовить в домашних условиях.