Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Нижневартовска детский сад №29 «Ёлочка»

ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

«СЛАДКАЯ ВАТА»



Автор проекта: Клоченок София, воспитанница МАДОУ ДС №29 «Ёлочка»

Руководитель проекта: Емельянова Ирина Петровна, воспитатель

г. Нижневартовск

Аннотация.

Сладкая вата – такая вкусная, такая липкая. Считается одним из древнейших лакомств. Сладкую вату любят взрослые и дети, особенно популярно это лакомство в летний период.

Сахарная вата распространена по всей Европе и Азии, но в разных странах она имеет и разное название. Например, В Италии – «сахарная пряжа», во Франции – «борода дедушки», а во многих азиатских странах – «волосы старушки».

Актуальность:

Объектом своего исследовательского проекта мы выбрали сахарную вату, так как это одно из любимых лакомств у детей, и даже взрослых. Но так ли полезно это лакомство? Сейчас в магазинах и в парках, существует широкий ассортимент сахарной ваты – разной формы и цвета. Но если прочитать состав этой сахарной ваты, то мы можем увидеть, что в нее добавлены красители и ароматизаторы. Все мы знаем, что это не безопасно для нашего здоровья и все желание покушать это лакомство отпадает. Поэтому мы решили приготовить сахарную вату в домашних условиях, без красителей и ароматизаторов.

Гипотеза: Можно ли приготовить сахарную вату, если использовать аппарат для приготовления сахарной ваты в домашних условиях.

Объект исследования: сахарная вата.

Предмет исследования: изготовление сахарной ваты.

Цель исследования: Изготовление сахарной ваты в домашних условиях.

Задачи:

1. Узнать об истории возникновения сахарной ваты и сахара
2. Собрать информацию об аппаратах для сладкой ваты
3. Рассказать о секретах сахарной ваты
4. Провести опыт по приготовлению сахарной ваты в домашних условиях
5. Выяснить пользу и вред сахарной ваты

Практическая значимость:

Опыт, который мы провели в домашних условиях, можно провести в группе со сверстниками. Так как это любимое лакомство детей, детям будет очень интересна эта тема, а изготовить сладкую вату самим очень занимательно. Также ребята могут повторить этот опыт дома с родителями.

Результат:

В ходе нашего исследования я узнала, что изначально, сахарная вата была лакомством высшего сословия. Была эта сладость жутко дорогой, так как изготавливалась вручную. Для этого сахар сначала плавили в глубокой кастрюле. Затем с помощью 2-ух вилок очень аккуратно тянули нити. Подавали такое блюдо с фруктами. Поэтому и позволить себе угоститься таким кушаньем могли только очень богатые люди.

Возраст у неё совсем не детский – порядка 600-сот лет. В конце 19 века был изобретен аппарат для производства ваты из сахара. И она уже стала намного доступнее для обычных людей.

Затем придумали добавлять в сырьё фруктовый сироп, и вата стала цветной. Торговля сахарной ватой на ярмарках и народных гуляньях, началась в начале 20-ого века. И с тех пор прочно ассоциируется с детством и аттракционами!

Мы выяснили, что людям с расстройствами пищеварения и сахарным диабетом лучше не употреблять сахарную вату. Но если есть сахарную вату в небольших количествах, то это хорошо влияет на работу головного мозга и повышает нам настроение.

Изготовить сахарную вату в домашних условиях не только легко, но и очень увлекательно, а еще дешевле, чем купить в магазине или в парке.

Паспорт проекта

Тема проекта	«Такая пушистая сладкая вата»
Образовательная область	Познавательное развитие
Организация исполнитель	МАДОУ ДС № 29 «Ёлочка»
Составил проект	Клоченок София
Руководители проекта	Воспитатель: Емельянова Ирина Петровна
Цель	Изготовление сахарной ваты в домашних условиях.
Задачи	1. узнать об истории возникновения сахарной ваты и сахара 2. собрать информацию об аппаратах для сладкой ваты 3. рассказать о секретах сахарной ваты 4. провести опыт по приготовлению сахарной ваты в домашних условиях
Сроки реализации	С 02 сентября – 20 сентября 2023г.
Конечный результат	Изготовление сахарной ваты в домашних условиях.

План проекта

Этапы проекта:

1. ***Подготовительный этап***

- Выбор темы проекта
- Постановка цели, задач и планирование мероприятий.
- Чтение художественной литературы по теме «Праздник сахарной ваты» Манкастер Г.
- Просмотр мультфильма «Лунтик и его друзья. Сладкая вата».
- Изучение литературы по теме проекта.
- Подбор наглядного материла, картинок, игр.

2. ***Основной этап***

- Подбор литературы, информации из интернета - источника, фотоматериалов и картинок, информации об истории сахара и сахарной ваты, о видах аппаратов для приготовления сахарной ваты, информации о секретах приготовления сахарной ваты, об ингредиентах для приготовления сахарной ваты, знакомство с рецептом приготовления сахарной ваты.
- Опытно – экспериментальная деятельность (приготовление сахарной ваты в домашних условиях)

3. ***Заключительный этап***

- Дегустация сахарной ваты.
- Сравнение домашней сахарной ваты и ваты, купленной в магазине.
- Презентация результатов.

Описание работы

Гуляя с мамой в парке, и увидев большую очередь за сахарной ватой, мне стало интересно: «Из чего готовят сахарную вату? Какие аппараты используют для приготовления сахарной ваты? А есть ли секреты в ее приготовлении? А можно ли приготовить сахарную вату в домашних условиях? Польза и вред сахарной ваты». Поэтому я решила узнать побольше о сахарной вате.

Придя в детский сад, я сказала об этом моему воспитателю Ирина Петровне и попросила помочь мне.

Работа закипела.

Совместно с воспитателем мы прочитали: «Праздник сахарной ваты» Манкастер Г. В этой книге главная героиня Изадора узнала, что в её город приезжает ярмарка с аттракционами, она была на седьмом небе от счастья!

К нашей работе подключилась и мама. Вместе с ней в интернете мы нашли информацию:

1) История сладкой ваты (Приложение 1)
2) Виды аппаратов (Приложение 2)
3) О секретах приготовления сахарной ваты (Приложение 3)
4) Польза и вред сахарной ваты (Приложение 4)

Вместе с ребятами и Ириной Петровной мы посмотрели мультфильм «Лунтик и его друзья. Сладкая вата». В нем ребята и гусеницы собирали нектар для сладкой ваты, но Кузя сломал машину, делающую сладкую вату: Дядя Корней починил машинку и теперь всё в порядке.

Вместе с мамой мы узнали - для того, чтобы приготовить сахарную вату, нам потребуется: сахар, уксус, вода, красители и ароматизаторы.

Сначала мы плавим сахар в специальной машине. Затем туда подаётся вода с уксусом - готовится сахарный сироп. По желанию в него добавляют красители и консерванты. Сироп подаётся на центрифугу, которая раскручивает его и через маленькие отверстия подаёт его капли под давлением. Вылетая, капли начинают охлаждаться и застывать. В этот момент они накручиваются на палочку, получаются длинные и тонкие волокна из застывающего сиропа. Волокна наматываются друг на друга до нужного объёма.

Я решила приготовить сахарную вату, но нам нужен был сахар и аппарат для приготовления сахарной ваты. Аппарат был у моего воспитателя Ирины Петровны. Она с радостью нам его принесла.

Так как для приготовления сахарной ваты использовался электроприбор, то мне нужна была помощь - без взрослых нельзя включать электроприборы. Ирина Петровна мне в этом помогла.

- Мы приготовили все необходимое: аппарат, сахар, палочки, банка с водой, ложка, салфетки.
- Я налила кипяченую воду в банку и замочила палочки (это один из секретов приготовления сахарной ваты).
- Ирина Петровна поставила на ровную поверхность аппарат для приготовления сахарной ваты.
- В отсек для сахара я положила 3 столовых ложки сахара.

- Под наблюдением взрослого, я включила кнопку «вкл».
- Сахар начал нагреваться, и я увидела первые паутинки сахарной ваты.
- Я начала наматывать сахарную вату на палочку.

Моя сахарная вата готова.

Я угостила всех сладкой ватой. Всем очень понравилось.

Сравнивая домашнюю сахарную вату и вату, купленную в магазине хочу сказать, что мне больше понравилась вата, сделанная мной. Она более пушистая, мягкая, имеет вкусный сладковатый запах, и я знаю из чего ее делала. А вот вата, купленная в магазине, имеет очень сильный сладковатый запах (возможно, для ее изготовления использовали ароматизаторы), так же она имеет цвет, что говорит о том, что на производстве использовали красители. Она не такая пушистая, как моя вата. Поэтому моя вата не опасна для нашего здоровья в небольших количествах и можно смело ее рекомендовать к употреблению. А магазинную лучше не покупать.

Я узнала много нового, об истории возникновения сахарной ваты, о видах аппаратов, о рецептах и секретах приготовления сахарной ваты. Я узнала, что если есть проблемы с желудком, то лучше не кушать ее, а остальным людям кушать ее в небольших количествах. Рецепт сахарной ваты легкий, а процесс приготовления увлекательный, поэтому лучше приготовить ее дома, чем купить в парке или в магазине. Делая сахарную вату дома, мы всегда знаем из чего она сделана, поэтому она намного полезней, чем магазинная.

Список используемых ресурсов.

- https://sladkaya-vata.nethouse.ru/posts/793450
- «Праздник сахарной ваты» Манкастер Г. 2019 год. 144 страницы.
- http://gotovite.ru/deserty/domashnyaya-sladkaya-vata-vozvrashhenie-v-detskie-gody.html
- https://www.youtube.com/watch?v=pKg63JrJWuA «Лунтик и его друзья» - 326 серия. «Сладкая вата»

Приложение 1

Информация об истории сахара и сахарной ваты.

Сахарная вата – одно из любимых лакомств детей и взрослых на любом празднике, ярмарке или в парке аттракционов. Но многие не знают историю появления этого сладкого и воздушного продукта.

История возникновения сладкой ваты уходит своими корнями в далекий XV век. Существуют рассказы (легенды), что у древних римлян были люди, которые умели делать подобные сладости. Если есть хоть доля правды в этой истории, то это делает сахарную вату одной из многих искусств (технологий) потерянных во времена средневековья. Еще раз появилось это искусство (или впервые) в середине 18-го века. Для этого сахар сначала расплавили в глубокой кастрюле. Затем с помощью 2-ух вилок очень аккуратно натянули нити. Подавали такое блюдо с фруктами. Поэтому и позволить себе угоститься таким кушаньем могли только очень богатые люди.

В 1897 году Уильям Джеймс Моррисон, бывший президент стоматологической ассоциации штата Теннесси, создал машину, способную производить пушистые нити кристаллического сахара. Теперь сахарная вата стала намного доступнее для обычных людей. Затем придумали добавлять в сырьё фруктовый сироп, и вата стала цветной. Торговля сахарной ватой на ярмарках и народных гуляньях, началась в начале 20-ого века. И с тех пор прочно ассоциируется с детством и аттракционами!

Приложение 2

Информация о видах аппаратов для приготовления сахарной ваты.

Появились первые машины, которые готовили неопрятные куски слоеного сахара, представляли собой вращающиеся пластины, которые приводились в движение ногами и разогревались углем или масляной лампой. Используя центробежную силу, машина выпускала кристаллический сахар с горячей плиты через ряд небольших отверстий, чтобы сформировать «нитевидный сахар или шелковые нити». Совсем скоро изобретатели пустили свое дело на поток и, несмотря на высокую по тем временам цену, их продукция имела ошеломляющий успех, коим пользуется до сих пор. К слову, процесс изготовления сладкой ваты практически не изменился до сегодняшних дней.

Оборудование для производства сладкой ваты встречается в продаже в 3-х конфигурациях в зависимости от способа разогрева сахара:

- Спиралью.
- ТЭНом.
- Газовой горелкой.







Приложение 3

Информация о секретах приготовления сахарной ваты.

- Сперва собираем агрегат, устанавливаем на ровную поверхность.
- Затем, засыпаем 3-5 столовых ложек сахара.
- Включаем кнопку вращения — головка начинает крутиться. ТЭН начинает плавить сахар.
- Когда сахар начинает вылетать из сетки (услышите по характерному треску и запаху сладкого жженного сахара) — пора доставать палочки.
- Палочки заранее достаем и опускаем в 1,5-5 литровую бутылку, в которой до горлышка набрана вода. Палочка должна быть сырой, иначе сахарное волокно к ней не прилипнет. Берем палочку за сухой конец и энергичными движениями начинаем совершать вращательные движения: водим палочкой вдоль кожуха и одновременно вращаем ее в руке. Таким образом, волокно наматывается на палочку, а палочка собирает вновь вылетающее волокно.
- Когда вата готова на 70-80% отключаем нагрев ТЭНа — по инерции сахар будет вылетать еще 10-15 секунд, этого точно хватит, чтобы доделать вату. Аккуратно добираем остатки волокна со стенок и подаем вату.

Ваша вата готова, ешьте на здоровье!

Приложение 4

Польза и вред сахарной ваты.

Вопреки расхожему мнению, сахарная вата — далеко не самое вредное лакомство. Одна порция – это те же самые две чайных ложки сахара, которые многие несколько раз в день кладут в чай. Калорийность большого клубка «ваты» — примерно 30 калорий, а потому побаловать себя этим лакомством могут даже приверженцы строгих диет.

При употреблении сахарной ваты вы насыщаете свой организм не только калориями, но и зарядом энергии для деятельности мозга. К сожалению, витаминов в ней нет, но зато глюкозой вы напитаете свой организм.

Минусы сладкой ваты.

Во-первых, когда ее ешь, трудно не замараться.

Во-вторых, сахарная вата вызывает кариес, поэтому после употребления обязательно нужно чистить зубы.

В-третьих, она быстро портится. Чтобы сахарная вата попала к потребителю в подобающем виде, ее нужно поместить в упаковку, внутри которой поддерживается сухая среда. Тогда продукт сможет храниться в течение девяти месяцев, при температуре не выше 45 градусов.