**Проект «Удивительная конфета»**

**Актуальность:**

Дети очень любят конфеты. Они готовы ими питаться практически целыми днями. Наблюдая, за детьми в детском саду, за тем как они едят каши и всё остальное, я решила, что им будет интересно и полезно узнать, что это такое конфета, и из чего она сделана.

Я решила побольше узнать о конфетах, bпопробовать изготовить собственную конфету.

**Тип проекта**: познавательно-исследовательский;

**Продолжительность**: краткосрочный.

**Участница проекта**: Федотова Майя

**Цели и задачи**

**-изучить историю создания и возникновения конфет;**

**- ознакомить окружающих с рецептами конфет домашнего изготовления;**

**- провести дегустацию конфет**

**-Познакомить разновидностью конфет**.

**- Узнать как конфеты действует на организм ребёнка, чем полезны и чем вредны они.**

**Ход работы:**

Конфеты поистине уникальный продукт. Вкусный, способный радовать и греть только одним своим присутствием. Их вкус знаком каждому с раннего детства. Оказывается в конфетах присутствует так называемый «гормона счастья», который содержат шоколад, карамель и другие лакомства. Конфеты для многих людей являются неотъемлемой частью в их питании, а ассортимент их очень велик. Они являются замечательным угощением, придают теплоту и радость любому празднику, бесподобно вкусны и красивы.

Вот почему подавляющее большинство людей – сладкоежки, испытывающие восторг приятной встречи с конфетой.

конфеты бывают разные?

Круглые и квадратные.

Сосательные, мармеладные ,шоколадные

Любят их все на свети и взрослые и дети!

**Опыт №1 .Виды конфет**

За весь длительный период существования конфет как кондитерских изделий их сортов было изобретено несметное количество. Любое новое сочетание компонентов давало изобретателю новый вкус и новый сорт, и как следствие – дополнительные выгоды. И каждый из видов конфет имеет свои собственные пищевые свойства и по-своему влияет на организм. Общим свойством всех конфет является большое количество сахара. Именно он приводит к нарушению обмена веществ, разрушению зубов, многим неприятным заболеваниям, иногда – к пищевым аллергиям. Но он же и дарит нам хорошее настроение и активность мыслительной деятельности. Вот, например, основные виды конфет.

1. **Карамель**. Почти исключительно – сахар. Причём по структуре своей это смесь простого сахара и патоки. Но сама патока – это тоже сахар, только более сложный по своей структуре, что-то среднее между глюкозой и крахмалом. Если представить себе гипотетическую карамельку без вкусовых добавок, то пользы от неё – как от двух ложек. Чего? Правильно - сахара.

2**. Шоколадная конфета**. Опять же, если взять конфету из чистого шоколада с орехом внутри (можно и без ореха, то она будет обладать некоторыми полезными свойствами. Например, хорошо будет воздействовать на сердце. Но учитывая то, что сегодня в шоколадных конфетах химических нездоровых добавок больше, чем шоколада, эти их достоинства нивелируются вредностью примесей.

**3. Ириски.** Очень интересные виды конфет, изготавливающиеся из сахара, масла и сгущённого молока. Здесь молоко является источником белков, а масло – жиров. Кроме того, ириски содержат витамин В12, выдерживающий высокие температуры и ниоткуда, кроме животных продуктов, в организм не поступающий.

**4. Молочные.** По своим свойствам походят на ириски. К ним же относятся кремовые. Тоже могут считаться имеющими определённую пользу при отсутствии добавок.

5**. Фруктовые**. К ним же относятся мармелады и цукаты. Это – те самые пилюли, которые создавались для поддержания здоровья и которые можно считать самыми полезными видами конфетам.

**6. Желейные.** Отличаются содержанием желатина – белка, получаемого при вываривании различных частей тела крупного рогатого скота. Особых полезных свойств для организма он не имеет.

**7. Вафельные**. Совместно с другими компонентами содержат мучные изделия – вафли. Польза которых для организма тоже весьма сомнительна.

**Опыт с Фантиками**

Очень вкусная конфета.

Я люблю ее за это.

А еще за нарядный фантик,

Из него можно сделать бантик,

Колечко себе на пальчик,

И просто положить в карманчик...

**Давайте узнаем полезны или опасны для здоровья конфеты**

Чтобы нам поподробней узнать о пользе и вреде конфет мы решили сходить в мед кабинет и попросили медсестру рассказать нам о пользе и вреде конфет. Так чем же вредны?

От неумеренного потребления конфет разрушается эмаль зубов, повышается угроза появления кариеса, так как содержащаяся в них сахароза способствует образованию молочной кислоты. Особенно опасно есть сладости через несколько часов после еды, потому что в этом случае уже нет на зубах налёта, защищающего зубы. Среди конфет есть очень вредные. Жевательные конфеты, помадки, ириски. Любые липкие и тягучие сладости. Они являются настоящими убийцами для наших зубов. От сладкого может нарушиться обмен веществ. Повышается нагрузка на печень. Ежедневное употребление шоколада может вызвать значительные проблемы с кожей, спровоцировать аллергические реакции. В последнее время в производстве сладостей используют пищевые добавки. Они могут вызывать повышенную утомляемость, беспокойный сон и даже снижение умственных способностей. развитие ожирения или приобретения лишнего веса.

 **Чем полезны конфеты?**

Вещества, содержащиеся в тёмном шоколаде, снижают холестерин ı в крови, улучшают работу нашего сердца, предохраняют кожу от преждевременного старения, от появления морщин, предотвращают слабоумие в старости. Шоколад - замечательное средство от кашля. В конфетах содержится большое содержание углеводов , что дает нам силы и прекрасное самочувствие на целый день. Насколько бы убедительным не оказались все доводы в пользу конфет, важно помнить одно: употребление любого продукта сверх меры может нанести непоправимый вред орган

 **Изготовление конфет в домашних условиях**

 Сегодня почти все предпочитают покупать готовые конфеты в супермаркетах и редко занимаются их приготовлением, а зря — ведь домашние гораздо вкуснее. Для создания домашних конфет, нам потребовались следующие продукта:

**Ход работы:**

**«Рафаэлка"**

Продукты

Кукурузные палочки - 60 г

Сгущенка - 5-6 ст. л.

Масло сливочное, размягченное - 0,5 чайной ложки

Кокосовая стружка - 100 г

Арахис – 5-10шт

 Пошаговый фото рецепт "Рафаэлло"

 Перемолоть кукурузные палочки через мясорубку.

 Добавить 5-6 ст. л. сгущенки и пол чайной ложки размягченного масла.

Перемешать все компоненты в однородную массу. Отправить в холодильник на час, тогда тесто скрепится и легче будет формировать конфеты. Через час достать тесто из холодильника. С помощью чайной ложки отщипнуть тесто, сформировать лепешку. Защипнуть края. Сформировать шарик

Обвалять в кокосовой стружке.

Всем приятного чаепития!

  **Вывод**: В результате изготовления конфеты у нас получились конфеты вкусные, сладкие, Конфетам дали название –« рафаэлка » .

**Заключение**

 В результате работы над исследованием, мы узнали, что конфет очень много и все они разные . отличаются не только по вкусам , но и оберткой. В домашних условиях достаточно просто приготовить собственные конфеты. Эти конфета гораздо проще, чем покупные конфеты, но гораздо натуральнее и вкуснее. а из конфет еще можно сделать торт .Приготовленные с любовью, домашние конфеты будут прекрасным подарком для ваших близких