

«Золотистый, ароматный хлеб»



Дошкольники – прирождённые исследователи. Задача педагога – не давать готовые знания, а зажечь в ребенке желание самому узнать, что-то новое.

Есть в мире ценности, которые не утратят своего значения. Это **воздух**, земля, **вода**, солнце, **жизнь человека**. В один ряд с этими словами можно поставить и слово хлеб.

Хлеб это символ жизни, здоровья, труда и благополучия. Наблюдая за детьми, я выяснила, что ребята не достаточно бережно относятся к хлебу.

Сегодня я хочу вам представить участника муниципального конкурса «Юный исследователь» воспитанника детского сада «Колосок», подготовительной группы, который представит вашему вниманию презентацию исследовательской деятельности на тему: «Золотистый, ароматный хлеб»

Цель исследования: выпечка хлеба из разных видов теста

Объект исследования: дрожжевое, и без дрожжевое тесто.

Задачи: 1) познакомиться со способами получения теста с опарой и без опары;

2) уточнить представления о последовательности этапов получения хлеба;

3) проанализировать полученные результаты.

А ход эксперимента Максим представит сам.

- * **В детском саду мы много читаем книг. И вот на одном из занятий нам воспитатель прочла рассказ. А. Н. Толстой, Василиса Премудрая. Я ей задал вопрос: что это означает? «Иван растет не по дням, по часам, словно тесто на опаре всходит».**
Еще так говорит моя бабушка – поставлю опару для теста.«Вздулся, как тесто на опаре» Выросло все, как на опаре.
Воспитатель Любовь Владимировна предложила найти в энциклопедии, что означает слово опара.
Опара —однородная смесь муки, воды и дрожжей, предварительно сброжённая и используемая как начальный состав для приготовления теста.
Я предложил попробовать сделать опару для теста и приготовленного теста испечь хлеб.
Актуальность выбранной темы: издревле на Руси хлеб был главным блюдом на столе. Про него сложено много пословиц и сказок, к нему всегда относились с уважение.
Люди разных профессий прикладывают свои силы, чтобы хлеб был у нас на столе.
Данный проект поможет привить детям уважение к чужому труду, бережное отношение к продуктам питания.

.

* **Передо мной появилась проблема: можно ли сделать тесто без опары и с опарой.**

Гипотеза: можно ли изготовить опару для теста и хлеб своими руками.

Целью моей работы является: изучение способов получения теста с дрожжами и без дрожжей. Проследить весь путь появления хлеба на столе.

Попробовать самому испечь хлеб.

Задачи:

-изучить специальную литературу.

-познакомиться со способами получения теста с опарой и без.

-познакомиться с профессиями людей, связанных с получением хлеба;

-уточнить представления о последовательности этапов получения хлеба;

-испечь хлеб;

-проанализировать полученные результаты

*** Используемые методы исследования**

Для решения поставленных задач использованы следующие методы:

- 1. Работа с литературой, получение информации в интернете**
- 2. эксперимент**
- 3 сравнительный анализ, систематизация материала в форме работы и презентации**

*** Практическая работа «Изготовление теста для хлеба с дрожжами и без дрожжей»**

Я узнал что есть способы получения теста и решил провести эксперимент.

1,Приготовил все необходимое: вода, дрожжи, сахар, соль, масло растительное и посуду.

2,Для дрожжевого теста приготовил опару: вода, дрожжи, сахар.

3,Пока опара «росла» подготовил без дрожжевое тесто .

4,Когда опара «выросла» стал сравнивать и увидел результат что дрожжи дали реакцию и начали подниматься вверх.

5.затем измерял как они быстро растут

6. сделал тесто с добавлением муки дрожжевое и бездрожжевое.

7. Спустя некоторое время заметил , что тесто с дрожжами растет, а без дрожжей нет.

8. поставил тесто в расточный шкаф где тесто рас стоялось и поднялось дрожжевое

9. испек хлеб

10 Угостил ребят из группы вкусным, ароматным хлебом.

*** Выводы:**

В ходе работы была полностью реализована цель и решены поставленные задачи: я изучил литературу, нашел необходимые рецепты по изготовлению теста, и проанализировал полученные результаты.

В процессе проделанной работы подтвердил гипотезу о том, что можно приготовить тесто и с дрожжами и без дрожжей своими руками .

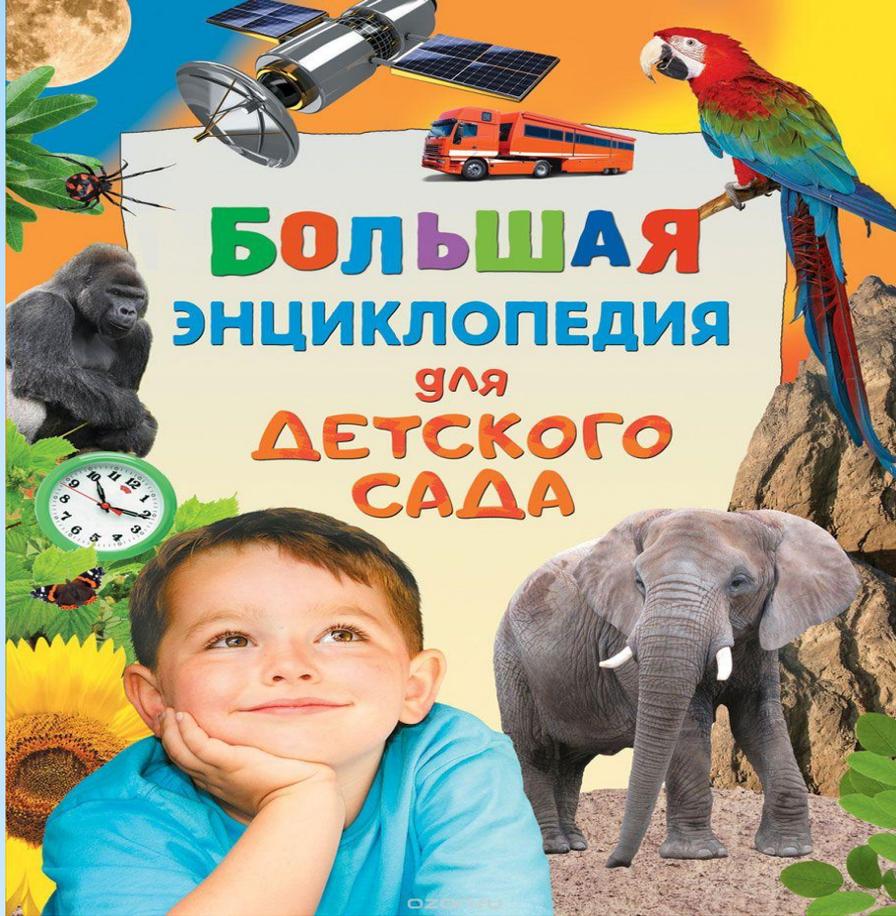
Предложения:

**Рассказать ребятам и показать как изготавливают опару для теста
И организовать сбор рецептов для изготовления теста без дрожжей и выпечку печенья.**



«Иван растёт не по дням, по часам, словно тесто в опаре всходит; и вырос большой, умный, пригожий, - молодец молодцом»

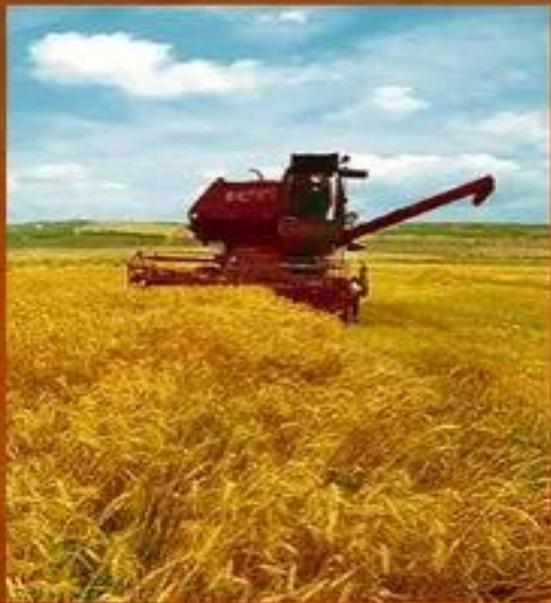




Опара- однородная смесь муки, воды и дрожжей, предварительно сброженная и используемая как начальный состав для приготовления теста.



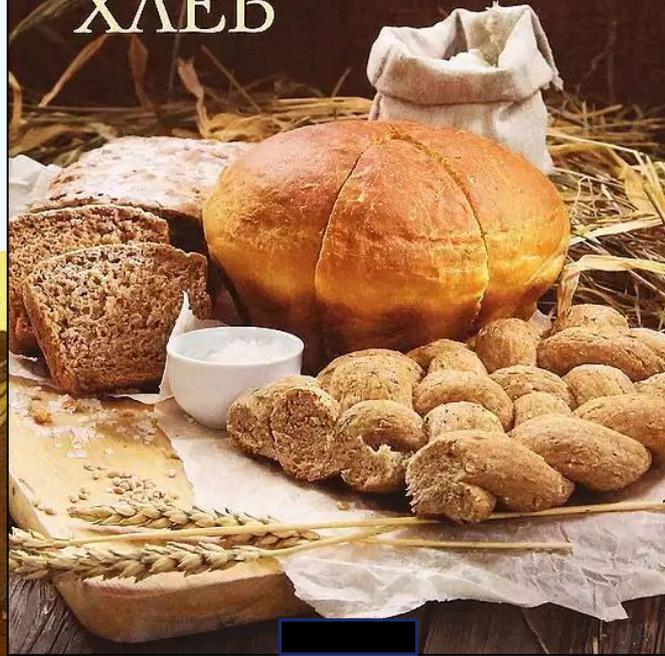
Профессии, связанные с хлебом



Люди разных профессий прикладывают свои силы, чтобы хлеб был у нас на столе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ



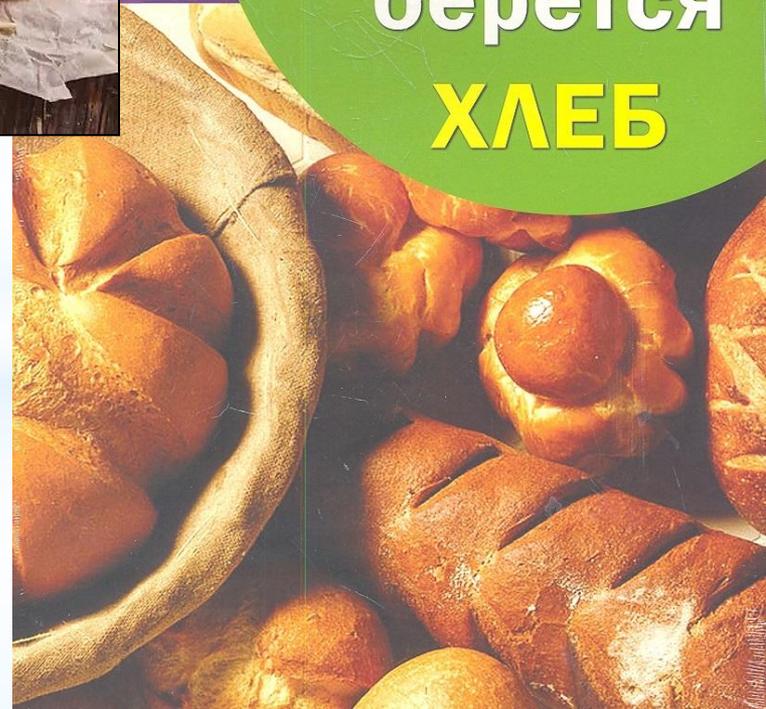
Откуда
что?
берется
ХЛЕБ

Расскажи сказку



**КАК КУРОЧКА
ХЛЕБ ИСПЕКЛА**

Издательство «Малыш» Москва 1987





Ездили на экскурсии на поля,
где растет пшеница



Ходили на
хлебопекарню





Ходили на экскурсию
в кулинарию







Затем измерял как они быстро растут



**Сделал тесто с добавлением муки
дрожжевое и бездрожжевое**





Замесил дрожжевое тесто



Замесил без дрожжевое тесто





Приготовил из теста булки







Дрожжевой хлеб получился пышный, румяный, хрустящий с золотистой корочкой, а тесто без дрожжей не поднялось, не пропеклось, хлеб не получился - он был сырым, несъедобным



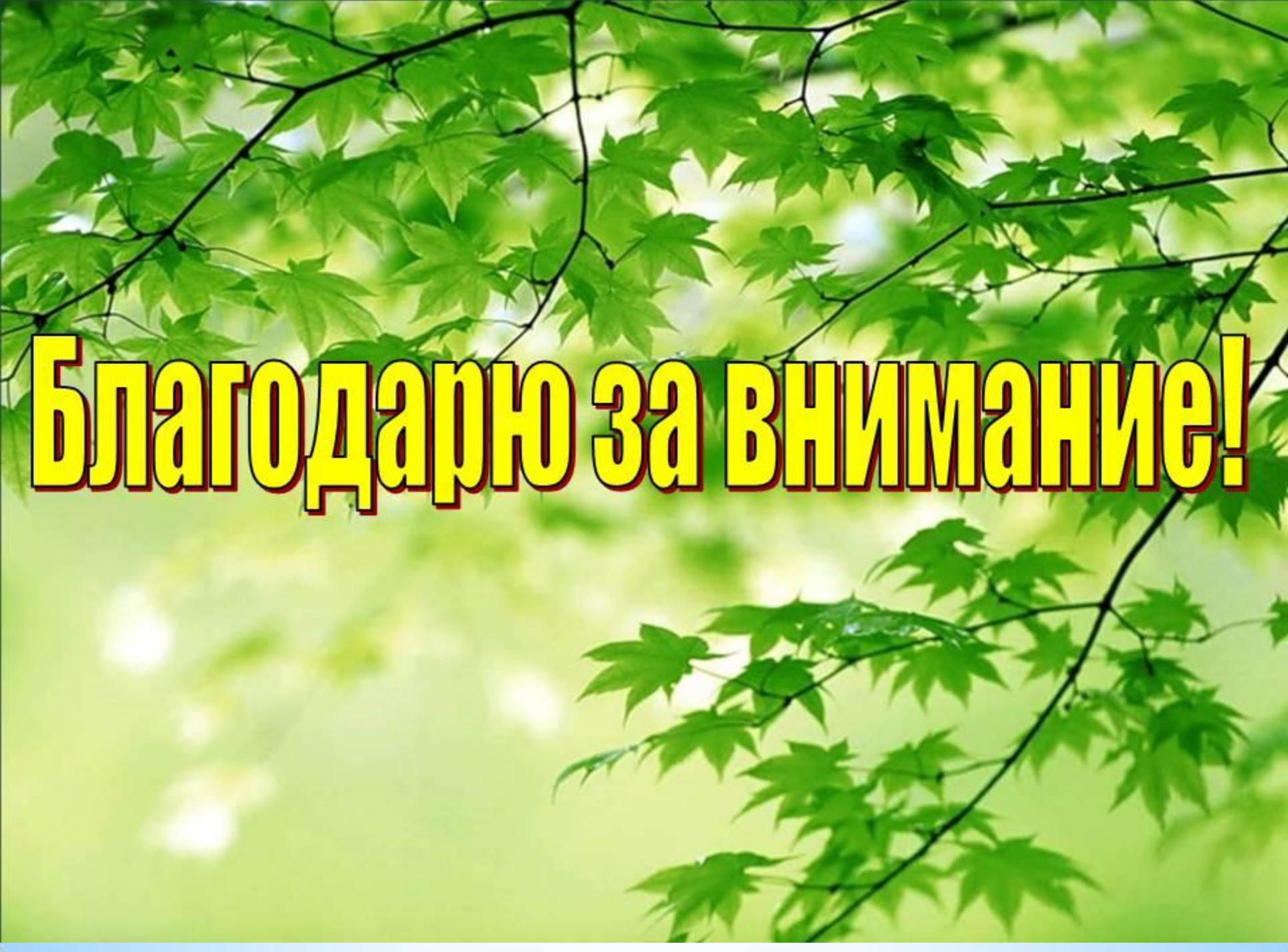
**Вывод: В процессе проделанной работы, я
сделал вывод, что хлеб можно испечь
только из дрожжевого теста**



Угостил ребят из группы
вкусным, ароматным хлебом.

Работа была представлена на муниципальном этапе краевого конкурса «Юный исследователь» в номинации «Лучшая исследовательская работа» воспитанник МДОУДС «Колосок» занял 2 место.





Благодарю за внимание!