

# **Экологический проект «Что где хранится»**

Автор: Бондарь Василиса Владимировна

Руководитель: Доценко Ирина Олеговна

воспитатель подготовительной группы

МБДОУ ДС КВ №24

п. Советский МО Ейский район

11.04.2016г.

Т.8(861) 32-61-2-4

### **Цель проекта:**

- Исследование хранения в домашних условиях различных пищевых запасов
- Изучить вредителей и как они могут навредить
- Изучить историю хранения продуктов

### **Задачи проекта:**

- Изучить как наши предки делали запасы
- Изучить вместе с детьми, какие хранятся в доме запасы пищи и в каких условиях
- Описать вредителей домашних запасов и способы борьбы с ними
- Составление правил хранения продуктов

### **Методы исследования:**

- Изучение литературы по теме
- Практическое исследование мест хранения пищевых продуктов
- Практическое исследование вредителей, причин появления и способов борьбы с ними

### **Этапы проекта:**

- Введение
- Немного истории наших предков
- Что припасешь то и пожешь. Современные способы хранения наших запасов
- Вредители и как с ними бороться
- Подведение итогов проекта

## Введение

Ознакомление с миром природы включает в себя экологическое воспитание. Через ознакомление с природой и с продуктами которые она нам дает мы закладываем в детях навык правильного отношения к дарам нашей земли, а значит и к своему здоровью. Особое внимание детей своей группы, я привлекаю к тому, что полезно кушать свежие овощи, фрукты. Покупать в магазинах продукты, на которых указаны сроки реализации и употребления в пищу. Поскольку питание крайне важно для поддержания крепкого здоровья и даже самой жизни, оно представляет собой наиважнейшую часть программы создания домашних запасов. Правильно поступают те, кто запасается основными, необходимыми семье продуктами питания. Очень важно также знать, как правильно запасать продукты, чтобы они не испортились во время чрезвычайного положения. Запасайтесь разнообразными продуктами, поскольку вам и в этот период нужно будет разнообразно питаться, чтобы оставаться здоровыми. Знание потребностей вашей семьи поможет определить, каким количеством продуктов питания вам нужно будет запастись. Именно поэтому я предложила детям изучить современные способы хранения продуктов и узнать как это делали наши предки, а так же какие вредители угрожают нашим продуктам и как с ними бороться.

### Немного истории наших предков.

Издавна на Руси было принято делать запасы на зиму. Наиболее древним способом консервирования овощных продуктов для создания сезонных запасов (в основном на зиму) были соленья и квашенья. Квасили и солили капусту, свеклу, яблоки, груши, огурцы, арбузы, грибы. Эти способы позволяли долгое хранение продуктов и употреблять их потом в сыром виде или после термической обработки. Рыбы конечно было поменьше, но и ее солили и хранили в бочках, соленую еще вялили на воздухе или сушили в печи. Продукты животноводства были дорогими, большинство крестьян стремились продать не только излишки мясомолочных продуктов, но и то, что было необходимо для собственного питания. Мясо готовили свежим или свежемороженными, иногда его присаливали и хранили в бочках. Кишки и желудок после тщательной обработки начиняли мясом, салом, кровью - из них выходили колбасы, рубец. Для длительного хранения жареные колбасы заливали смальцем и держали на холоде. Мясо, завернутое в солому и платок, хранилось в прохладном месте; также высушивалось на солнце или коптилось в закрытом помещении. Картофель, свеклу, морковь хранили в погребе и в яме, похожей на зерновую. Стены и дно выстилают соломой, заполняли большим объемом овощей и закрывали соломой и землей. Из чеснока и лука плели косы или клали в ящики, хранили в холодном помещении и берегли от мороза. Фасоль хранили в тканевых мешках, деревянных ящиках в сухом месте. Даже масло коровье выбивали сами, потом растапливали и заливали в емкости, так

оно дольше сохранялось и было не заменимым подспорьем, из остального молока заготавливали сыры так как они тоже долго хранились.

В прошлом зерно хранили в продовольственных ямах, зернохранилищах, кладовых, в сенах дома. Основным способом переработки зерна был мельничный. На муку мололи рожь, пшеницу, гречиху, просо, кукурузу. На крупорушке драли крупы из проса, гречихи, ячменя. Крупы также изготавливали в собственном хозяйстве - толкли в ступах, мололи на ручных жерновах. Этими орудиями пользовались лишь для получения небольшого количества зерна, в голодные неурожайные годы, - отсюда и поговорка: "Ступа и жернова - бедная черная". Крупы и мука были основными и надежными продуктами заготовками. Детям очень понравились такие путешествия в прошлое наших запасов, они узнали много нового и интересного для себя, а потом даже делились своими знаниями с родителями.

### **Что припасешь то и пожуешь. Современные способы хранения наших запасов.**

Затем мы с детьми принялись изучать современные запасы пищи и то как правильно их хранить.

Наши запасы не зря хранятся в разных местах. Для овощей вредны свет и тепло, поэтому они хранятся в прохладном и темном месте – подвале, а крупам вредна влага, и они находятся в теплой кухне. Скоропортящиеся продукты мы храним в холодильнике. Больших запасов как во времена наших бабушек мы не делаем, но так как живем в сельской местности кое чем на зиму все же запасаемся.

Итак, начнем изучение с продуктов хранящихся на кухне. В кухонных шкафчиках и тумбах мы храним различные крупы –гречку, рис, пшено, горох, манную и ячневую крупы, а также муку, сахар, чай, макаронные изделия, и приправы. Для всех этих продуктов отведены свои места и емкости, в которых они хранятся. Например, все крупы и макаронные изделия после покупки пересыпаются в чистые, сухие стеклянные банки, и плотно закрываются крышкой. Это очень удобно, крупа никогда не просыплется, как из пакета, и через прозрачное стекло банки хорошо видно её содержимое и его состояние. К тому же стекло – самый безвредный материал, из которого производится тара для продуктов. Соль, сахар хранят в жестяных банках, а муку в ёмкости для пищевых продуктов. Укроп, петрушку, лавровый лист и различные приправы после покупки лучше пересыпать в стеклянные баночки. Обязательно соблюдать нужно «сухой режим» и герметичность, так чтобы влага не испортила их качества.



Что мы храним в холодильнике? Во-первых, молочные продукты: молоко, творог, сметану, сливочное масло, кефир. Тут же: яйца, колбаса, готовые продукты питания, которые могут испортиться при комнатной температуре. Мы покупаем эти продукты каждые 2-3 дня и о длительном хранении речь не идет. Во-вторых, продукты, чье место хранения – морозилка. Там при низкой температуре запасы хранятся дольше: мясные продукты, летние ягоды, свежая зелень, болгарский перец. Такие запасы позволяют зимой насладиться клубникой, малиной или добавить в суп ароматный болгарский перец, петрушку, морковь. Зелень, ягоды, овощи заготавливаю с лета.

Ягоды моют, высушивают и замораживают. Зелень моют, режут, раскладывают в пакеты, укладывают в формочки для льда, заливают водой и замораживают.

В морозильной камере продукты имеют свой срок хранения от 6 до 12 месяцев.

Важно, чтобы продукты в холодильнике были правильно упакованы и разложены и использовались до указанного срока хранения. Посуда, в которой хранятся продукты, должна быть чистой, герметичной, не иметь посторонних запахов. Полочки, контейнеры, дверцы и стенки холодильника должны регулярно мыться.



Следующее место где мы храним запасы пищи – это подвал. Здесь хранится вся наша консервация: салатки, помидорчики, огурчики, компотики и сладенькое варенье, а также картофель, морковь, свекла и лук. В подвале зимой и осенью прохладно, поэтому овощи здесь не портятся. Мы практически не покупаем овощи так как выращиваем сами и нам хватает от сезона до сезона. Храним мы овощи отдельно друг от друга в специальном овощном ящике. Так они никогда не портятся и не высыхают. Вот, например, мы уже приготовили картофель на посадку на этот год, он прорастет и можно будет посадить её в землю.





### Вредители и как с ними бороться

После всей проделанной работы мы решили выяснить кто же это такие вредители и как с ними бороться.

Среди вредителей есть **амбарный долгоносик** — жучек длиной 2-4 мм, цвета бывает от светло коричневого до черного. Голова вытянута в хоботок.

Повреждает долгоносик рис, крупу из пшеницы, кукурузы, редко макароны и муку. Личинка съедает зерно из нутрии, жук объедает снаружи. Кроме вредителей – жучков, в крупе заводятся моли. Гусеницы моли повреждают зерно, муку, крупу, печенье и сухофрукты. **Моль** откладывает личинки в продуктах, и эти личинки питаются ими, делают их непригодными

для **питания человека**. Поселение гусениц моли можно обнаружить по слежавшимся комочкам крупы или муки опутанным паутиной.

В нашем доме вредители – редкость, так как они заводятся в долго лежащих крупах, муке, сухофруктах, которых я сразу много не покупаю. Как с ними бороться?

Крупы нужно хранить в герметично закрытых ёмкостях или в несколько раз завязанных полиэтиленовых пакетах. Если всё же моль завелась в крупе, то такую крупу нужно выбросить, промыть и просушить шкафчик, где она хранилась.

Если моль завелась в сухофруктах, то выбрасывать их не спешите.

Нужно знать, что моль откладывает свои личинки. Нужно промыть сухофрукты, разложить на противень и поставить в разогретую духовку на 5-10 минут.

Есть ещё способ борьбы с молью – чеснок. Неочищенный зубчик чеснока положить в банку или пакет с крупой.

Ещё на кухне заводится пищевой вредитель – мучной хрущак. При длительном хранении в продуктах могут появляться его личинки. Если вы заметили, что появился хотя бы один жук, значит, обязательно будут и личинки. Избавиться от него практически невозможно.

Главное средство борьбы: регулярно перебирать все продукты, после чего заражённые продукты выбросить и обработать всю тару, в которой хранились крупы и кухонную мебель раствором уксусной кислоты с водой (10:1).



**Долгоносик**



**Пищевая моль**



**Мукоед**



**Хлебный точильщик**



**Мучной хрущак**



**Зерновка**



**Огневка зерновая**

Как распознать испорченные продукты? Обратите пристальное внимание на внешний вид продуктов. Испорченные хлеб, сыр и пицца, оставленная на воздухе, могут покрыться зелеными или синими спорами плесени, растущими на них. Другие формы плесени могут выглядеть как белый пух, похожий на пух одуванчика. Испорченные овощи и фрукты часто коричневые и мягкие. Испорченное молоко сворачивается комками. Запах пищи. Прогорклый запах характернее для испорченного масла, в то время как испорченное молоко пахнет кислым. Если вы обнаружили неприятный запах, пища уже небезопасна

для употребления. Проверьте срок годности. Хотя некоторые запечатанные, не распакованные пищевые продукты еще можно употреблять в пищу в течении несколько дней после истечения срока годности, лучше сразу выбросить свежие продукты, такие как молоко, яйца и сливочное масло, если их срок годности прошел. Проверьте консервы на повреждения. Токсины ботулизма могут накапливаться внутри поврежденных банок. Ржавые, сильно помятые, выпуклые или протекающие банки часто содержат испорченные продукты и должны быть выброшены. Будьте осторожны с продуктами, консервированными в домашних условиях.



Подведем небольшой итог, если же, все-таки завелись насекомые в ваших кладовых проведите генеральную уборку и не спешите выбрасывать испорченные продукты, например сухофрукты можно промыть водой и прожарить их в духовке. Конечно, крупы нужно утилизировать или скормить курочкам, для них это будет лакомством не в коем случае их не употреблять в пищу. Заплесневелые овощи и фрукты тоже рекомендую утилизировать. В первую очередь, старайтесь держать вашу кладовую в полном порядке. Вы всегда должны знать, что у вас есть, когда выйдет срок годности и не пора ли чего-нибудь докупить.

### **Подведение итогов проекта**

Выполняя работу мы с детьми сделали следующие выводы:

1. В холодильнике и без холодильника продукты надо хранить с соблюдением определённых правил
2. Основным способом сохранения продуктов в домашних условиях является консервирование

3. Существует множество микроорганизмов, которые могут причинить вред здоровью человека
4. На практике убедились, что несоблюдение правил хранения может привести к порче продуктов
5. Неправильное хранение продуктов может привести к серьёзным заболеваниям, вызванным жизнедеятельностью микроорганизмов

И в заключении проекта мы решили поделиться с родителями полученными знаниями и изготовили для них памятки с советами по хранению продуктов питания:

### **Советы по домашнему хранению продуктов**

Для хранения надо отбирать зрелые овощи; незрелые и перезрелые хранятся плохо. Любые овощи нельзя хранить на свету. Фрукты и овощи при хранении надо периодически осматривать с целью удаления подпорченных экземпляров. В местах хранения овощей нельзя допускать резких колебаний температуры - возможны конденсация влаги на овощах (они начнут гнить) и повышение интенсивности дыхания овощей (уменьшается масса овоща). При хранении фруктов и овощей вне холодильника нужно обращать внимание на влажность окружающего воздуха, так как большинство овощей и фруктов весьма чувствительны к ней: при низкой влажности воздуха быстро увядают, высыхают, а при высокой - загнивают (овощи прорастают и загнивают). Наиболее подходящая влажность воздуха при хранении многих овощей - 90-95% (для лука и чеснока - 70-80%). Фрукты и овощи хорошо хранятся в холодильнике в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками. Горох, фасоль и чечевицу надо хранить в проветриваемом месте в матерчатом мешочке или в картонной коробке (в непроветриваемом месте чечевица быстро впитывает влагу и плесневеет). Плодоовощные консервы следует хранить при температуре не ниже нуля градусов

Сроки хранения продуктов  
Макароны - около года; Маргарин (в закрытой посуде) - 21-24 дня; Масло сливочное (в холодильнике в закрытой посуде или фольге) - 6-14 дней; Молоко сгущенное открытое (перелитое из жестяной банки) - 2-3 дня; Мука - 4 месяца; Овощи свежие (в отделении для овощей в холодильнике, в зависимости от вида) - 1-7 дней; Рыба мороженая (в морозильнике при -18 гр. С) - 14-21 день; Рыба копченая (в алюминиевой фольге) - 2 дня; Рыба приготовленная (в холодильнике) - 1 день; Сахар - до 8 лет; Семечковые - 3 дня; Сливки (в холодильнике) - 2 дня; Сметана (в холодильнике) - 2 дня; Ягоды (при +4 гр. С) - 1-2 дня.

