

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад № 82 "Сказка"

муниципального образования город Новороссийск

***Творческий
проект:
«Домашний мармелад»***



Автор: Завалинич Милослава

Руководитель: Большун: Е.Е.

Группа № 3

г. Новороссийск

2021г.

МОТИВ ВЫБОРА ТЕМЫ:

– Интерес ребенка к природе вещей вокруг него. Постоянные вопросы, что из чего сделано.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ:

– Разобраться, можно ли приготовить мармелад в домашних условиях. Будет ли он точно таким же, по вкусовым и физическим свойствам.

ГИПОТЕЗА, КОТОРУЮ МЫ ПРОВЕРЯЛИ:

– Какие ингредиенты больше подходят для приготовления мармелада.

- Может ли приготовленный в домашних условиях мармелад долго храниться.

КАК ПРОДВИГАЛАСЬ РАБОТА:

- Для эксперимента взяли замороженные ягоды вишни и черной смородины, яблоко (предварительно запеченное), апельсин (выжали сок). В качестве загустителя были желатин и Агар-Агар. С помощью блендера (под контролем мамы) из ягод и печеного яблока сделали пюре. Сок из апельсина выжали с помощью специальной соковыжималки. Желатин растворили (под контролем мамы) в горячей воде по инструкции. Агар-агар так же смешали с пюре. Полученные смеси распределили по формочкам и оставили остывать в холодильнике. Выждали необходимое время и сравнили.

1. Цель - Изучить свойства загустителей Агар-Агар и Желатин

2. Подготовка - Найти рецепт, Собрать ингредиенты, Сделать таблицу расхода ингредиентов, Сделать фото и видео

3. Приготовление

4. Результат

Вывод: Агар-агар из жидкого состояния превращается в твердое быстрее! Желатин в жидком виде затвердевает только вылив его на холод, даже если сразу опустить в холодную воду. Агар-агар делает желе более мягким и воздушным!!!

А
О
М
А
Ш
Н
И
Й
М
А
Р
М
Е
Л
А
Д

ВЫВОДЫ:

- Приготовить мармелад в домашних условиях не составляет большого труда. Для этого подойдут любые ягоды, фрукты (если твердые, их предварительно необходимо испечь или проварить) и даже соки, детские пюре. В качестве загустителя предпочтительнее использовать Агар-Агар. Он быстрее застывает и дает более плотную, сухую структуру.

Желатин больше подходит для желе. Мармелад из него получается рыхлый и неудобный для того, что бы брать руками.

При хранении более суток начинает терять форму.

Вкусовые качества обоих продуктов идентичные.

