

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 между собой, Взвесить ингредиенты и приготовить ингредиенты.

**3. Приготовление**

**4. Результат**

**Вывод:** Желатин из холодильника растворяется намного быстрее, чем Агар-Агар. Агар-Агар лучше застывает, чем Желатин. Агар-Агар даже в горячем состоянии не теряет форму. Желатин же теряет форму, если его оставить в горячей воде. Агар-Агар лучше застывает, чем Желатин. Агар-Агар даже в горячем состоянии не теряет форму. Желатин же теряет форму, если его оставить в горячей воде.

А  
О  
М  
А  
Ш  
Н  
И  
Й  
М  
А  
Р  
М  
Е  
Л  
А  
А

## 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.

