

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида № 19 «Рябинка»

---

658204, г. Рубцовск, ул.Комсомольская, ул.Киевская, 3

тел.: (38557) 7-59-69, 7-59-70

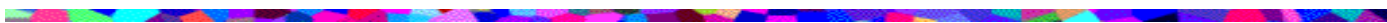
E-mail: [ryabinka.detskiysad19@mail.ru](mailto:ryabinka.detskiysad19@mail.ru)

**Исследовательский проект**  
**«КАК СДЕЛАТЬ ПОЛЕЗНЫЕ**  
**КОНФЕТЫ»**

**Из опыта работы:**

**воспитателя Загурской К.В.**

**2022г.**



# ВВЕДЕНИЕ

---

## **Актуальность**

Мы, две подруги, Ольга и Ксения занимаемся в хореографическом ансамбле «Акварели».

Перед Новым годом наш руководитель Наталья Викторовна сказала, чтобы мы не ели много конфет, это вредно. Танцовщицам очень важно оставаться стройными и легкими. И мама тоже говорила, что конфеты вредные, когда я просила купить у нее «Кислинку» или леденцовую карамель.

Но конфеты такие вкусные, их очень хочется пробовать. Поэтому мы решили узнать бывают ли не вредные конфеты и сможем ли мы сами сделать настоящие полезные для здоровья конфеты.

### **Актуальность:** *(от руководителя проекта)*

Дети любого возраста очень любят конфеты и различные сладости и могут съесть их в большом количестве. Но не секрет, что современные производители конфет нередко используют дешевые ингредиенты (красители, сахарозаменители, синтезированные жиры), которые не только не полезны, но могут причинить вред детскому организму. Яркие этикетки, популярные бренды привлекают ребенка. Но нет ни чего привлекательнее запретного, поэтому очень важно научить ребенка делать осознанный правильный выбор, сделать который можно на основе собственного опыта.

**Цель:** научиться самостоятельно делать конфеты полезные для здоровья.

**Объект исследования:** конфеты

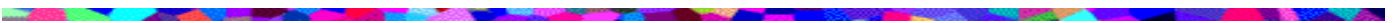
**Предмет исследования:** конфеты полезные

**Гипотеза:** если мы узнаем, почему конфеты бывают вредные, и как делают настоящие конфеты, то сможем сами сделать полезные для здоровья конфеты.

**Задачи исследования:**

- узнать, почему конфеты могут быть вредными;
- выяснить, из чего можно сделать полезные конфеты;
- узнать, как делают настоящие конфеты;
- сделать полезные конфеты, похожие по виду на те, которые продают в магазине.

**Методы исследования:**

- спросить у взрослых могут ли быть конфеты полезными, и какие конфеты вредные;
  - провести эксперименты с конфетами;
  - подумать самим, какие сладкие продукты могут быть полезными, и посмотреть в Интернете полезны ли эти продукты;
  - прочитать в книге как делают конфеты на кондитерской фабрике;
  - найти в Интернете рецепты самодельных конфет;
  - приготовить конфеты;
  - провести дегустацию приготовленных нами конфет.
- 

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Чтобы узнать могут ли конфеты быть полезными, и какие конфеты вредные мы решили сначала их изучить. Мы попросили родителей купить нам «вредные» конфеты для опытов.

Мамы купили нам конфеты «Шипелка», «Кислинка» и разноцветную карамель.



**Рис. 1** Образцы конфет для исследования

Мы спросили у нашей медсестры в детском саду, почему же эти конфеты вредные. Людмила Ивановна сказала нам, что в них много красителя и кислоты, которые портят желудок.

Чтобы это проверить мы решили провести эксперименты и узнать, правда ли это.

## Опыт с «Шипелкой» и «Кислинкой».

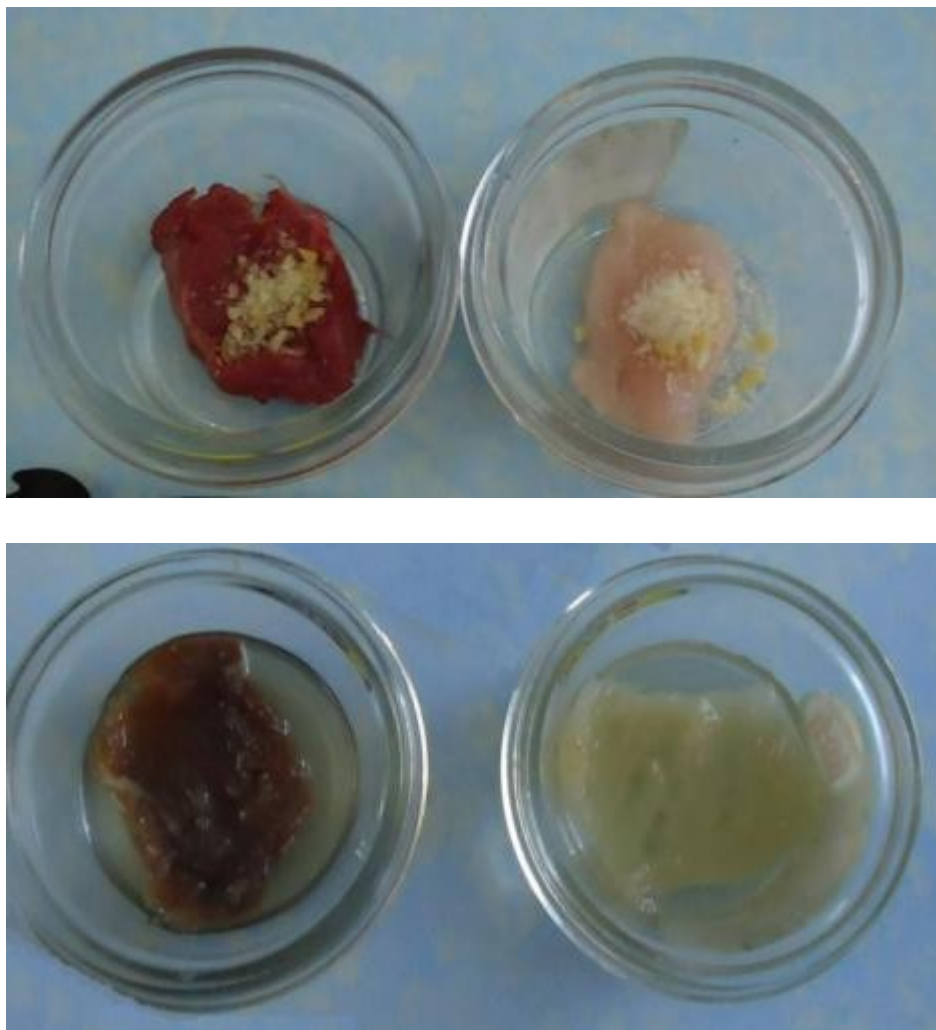
Мы попросили на кухне детского сада сырое яйцо и кусочки куриного мяса и говядины.

Рассмотрев конфеты «Шипелка» мы узнали, что это сладко-кислый порошок с фруктовым ароматом. Он шипит на языке. Этот порошок добавили в сырой яичный белок и увидели, что он сразу свернулся. На следующий день оказалось, что яичный белок растворился.



**Рис. 2. Яичный белок и «Шипелка». Белок свернулся.**

Порошком из конфет «Кислинка» мы посыпали кусочки мяса. Мясо мы оставили в прохладном месте. На следующий день мы увидели, что мясо стало рыхлым, оно стало похоже на мясо для шашлыка.

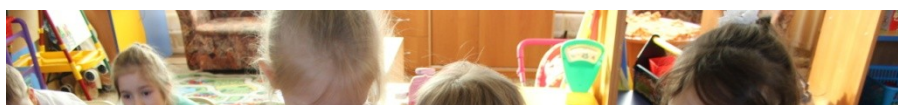


**Рис. 3. Мясо и «Кислинка». До и после применения «Кислинки»**

**Вывод:** опыты с конфетами «Шипелка» и «Кислинка» показали, что они разрушают белок, из-за того, что в них много кислоты. Если этих конфет съесть много, то они могут повредить желудок, так же как они разрушили яичный белок.

#### **Опыт с цветной карамелью.**

Еще мы решили проверить, правда ли в карамели есть красители. Мы рассмотрели цветную карамель. Она была ярких цветов с сильным ягодным ароматом. Размешали ее в воде. Вода стала яркой, такого же оттенка как были конфеты.

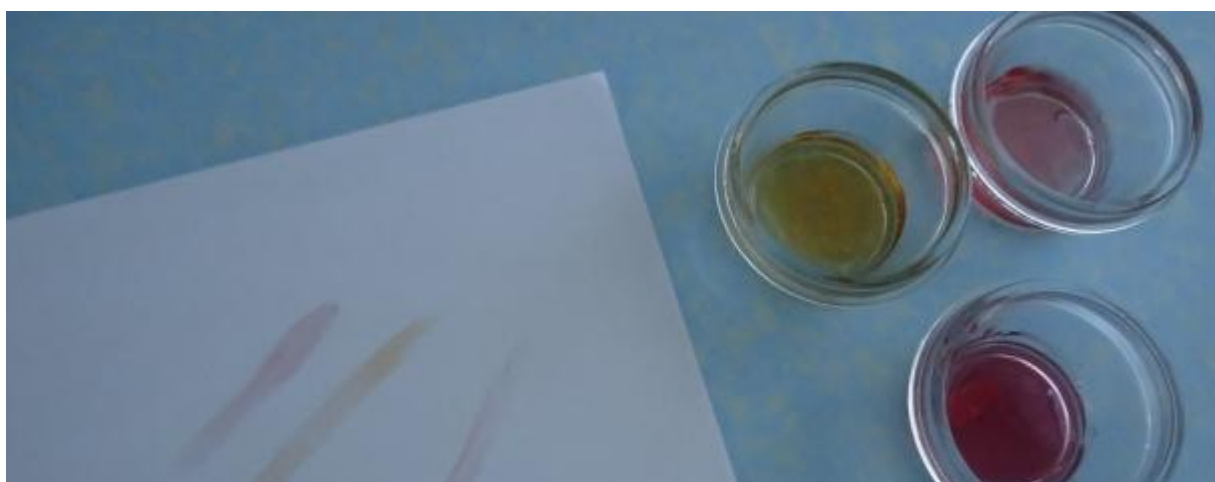






**Рис.4. Изучаем цветную карамель**

Мы попробовали ей рисовать, но оказалось, что мы добавили очень много воды, поэтому мы решили выпарить немного воды и попробовать порисовать этим раствором еще раз. Через два дня воды в баночках стало меньше. Мы попробовали рисовать и увидели, что этот раствор оставляет цветные следы на бумаге. А еще цветная вода по-прежнему сильно пахла сладкими ароматами.





### **Рис.5. Рисуем карамелью**

**Вывод:** в яркой цветной карамели действительно много красителей и ароматизаторов, которые могут оказаться вредными для здоровья.

#### **Изучая купленные нам конфеты, мы узнали, что:**

В конфетах «Кислинка» и «Шипелка» много кислоты. Они яркого цвета, в них добавлены искусственные красители.

В цветной карамели добавлены искусственные красители и ароматизаторы.

Конфеты, которые мамы называют «вредными», могут испортить желудок и навредить здоровью.

### **Проводим опрос**

Проведя опыты, мы узнали, что конфеты действительно бывают вредным. Но мы подумали, что если есть вредные конфеты, то должны быть и полезные. И мы решили спросить у взрослых, бывают ли полезные конфеты и из чего их можно сделать.

Мы провели опрос детей и сотрудников детского сада.



Мы задавали вопросы «Конфеты вредны или полезны?» и «Из чего можно сделать конфеты?» и получили 17 ответов (Результаты опроса в Приложении 1).



**Рис. 6. Мы провели опрос**

Мы изучили ответы, и узнали, что о пользе конфет взрослые и дети думают по-разному. Взрослые чаще говорили, что конфеты можно есть, но только не много, а дети думают, что конфеты полезны, потому что они вкусные, только нужно после них чистить зубы.

Еще мы узнали, что нужно выбирать конфеты правильно. Лучше если в конфетах будет меньше сахара. Полезны конфеты с настоящими ягодами, фруктами и орехами, а еще с ягодным и фруктовым желе.

**Вывод:** проведя опрос, мы узнали, что конфеты могут быть и не вредными, главное их правильно выбрать или сделать самим.

Узнав от взрослых, из чего можно сделать конфеты, нам очень захотелось самим попробовать сделать их.

### Делаем конфеты

Мы решили посмотреть в сети Интернет, есть ли там рецепты приготовления конфет.

**Вероника:** Мы с мамой нашли 2 рецепта конфет.

Один рецепт конфет из детской молочной смеси «Малыш». Мы смешали молоко, масло, какао и прокипятили все на плите. Остудили и добавили орехи молочную смесь. Перемешали и слепили конфетки. Эти вкусные конфеты я назвала «Радуга», потому что украсили их цветной кокосовой стружкой (рецепт в Приложении 2).







**Рис. 6. Делаем конфеты «Радуга»**

А еще один рецепт конфет из сухофруктов: финики, изюм, курага и орехи. Все перекручиваем на мясорубке и делаем из этой массы шарики. Эти конфеты не нужно запекать в духовке. Их мы назвали «Вкусняшки» (рецепт в Приложении 2).





**Рис. 7. Готовлю конфеты «Вкусняшки»**

**Настя:** Мы с мамой тоже нашли 2 рецепта домашних конфет: из печенья, какао, молока и сливочного масла, а еще из тыквы.

Первые конфеты я назвала **«Кокосовое ассорти»**. Чтобы сделать эти конфеты мы смешали размельченное печенье, какао, молоко и размягченное сливочное масло. Потом из этой массы мы слепили шарики. Эти шарики обвалили в цветной коксовой стружке.

Другие конфеты мы делали из тыквы и сахара. Кусочки тыквы заливали водой и засыпали сахаром. Оставляли на ночь в кастрюле. Когда тыква дала сок, довели до кипения. Залили приготовленным сахарным сиропом и оставили для остывания. Эти конфеты мы назвали **«Тыквенное чудо»**.







**Рис. 8. Конфеты «Кокосовое ассорти»**





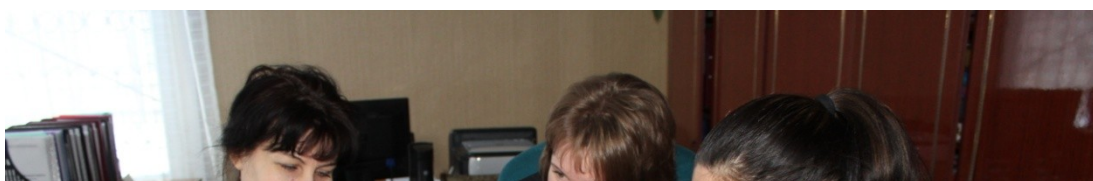


**Рис. 9. Конфеты «Тыквенное чудо»**

### **Дегустация конфет**

После того как мы приготовили дома конфеты, мы решили угостить ими взрослых в детском саду, чтобы узнать какие же из наших конфет полезные.

Елена Михайловна предложила провести настоящую дегустацию. Мы угостили нашими конфетами нашу медсестру Людмилу Ивановну, повара Елену Николаевну и других сотрудников детского сада и попросили проставить оценки нашим конфетам за красоту, полезность и вкус.







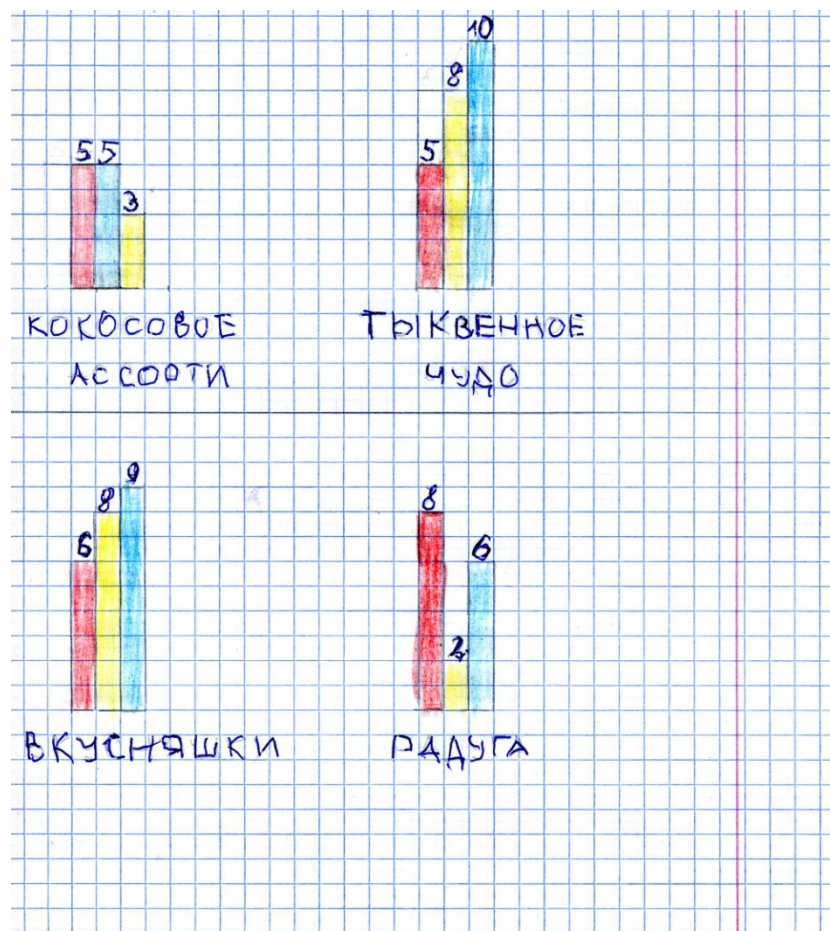
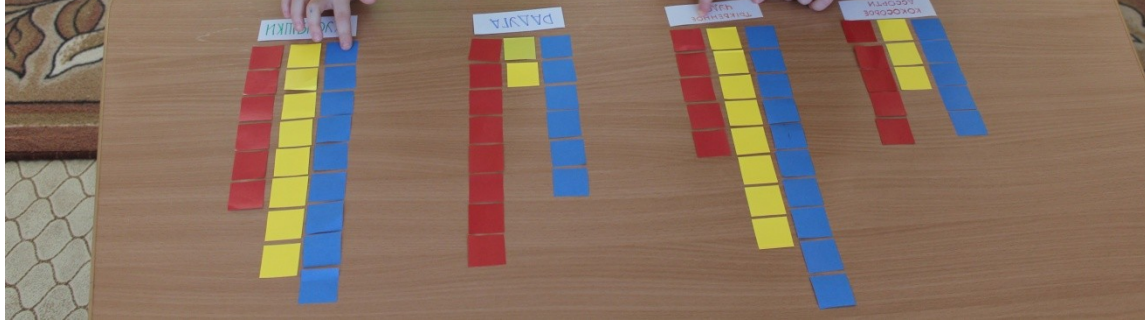
**Рис. 10. Дегустация конфет**

Мы приготовили жетоны для голосования: за полезность давали желтый жетончик, за вкус – голубой, за красоту – красный.

Проведя дегустацию, мы посчитали жетончики и составили диаграмму.







**Рис. 11. Диаграмма «Какие конфеты полезные»**

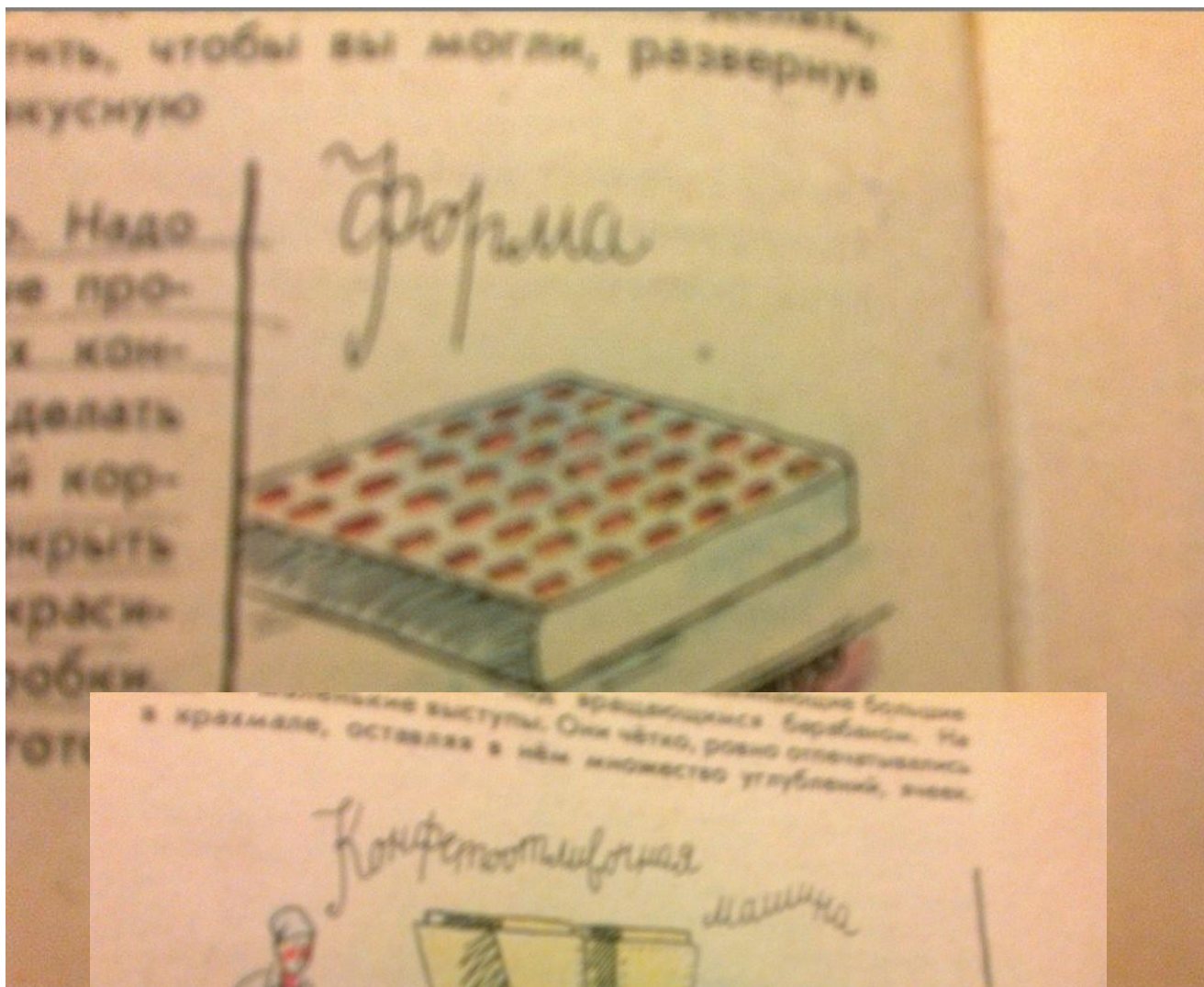
Оказалось, что самыми полезными из наших конфет - это «Тыквенное чудо» и «Вкусняшки», они получили по 8 жетончиков. Мы спросили у нашего повара и медсестры, почему эти конфеты полезные. Они нам рассказали, что в орехах и сухофруктах много витаминов. Желатин укрепляет кости. А темный шоколад не вреден для зубов, и еще он поднимает настроение.

**Вывод:** полезные конфеты лучше всего делать из сухофруктов, орехов, и темного шоколада, а еще полезны конфеты с желатином.

## Делаем красивые конфеты

Самым полезным конфетам дали меньше всего голосов за красоту: 5 и 6 жетончиков. А нам хотелось, чтобы наши конфеты были не только полезными, но и красивыми как в магазине. Мы решили узнать, как же делают настоящие конфеты, которые продают в магазине.

Елена Михайловна принесла нам книгу Геннадия Черненко «Что умеют делать машины?». Из книги мы узнали, что на кондитерской фабрике конфеты делают в специальных машинах, и сделать красивые конфеты помогают формы.





### **Рис. 12 Рисунки к рассказу Г. Черненко «Фабрика для лакомок»**

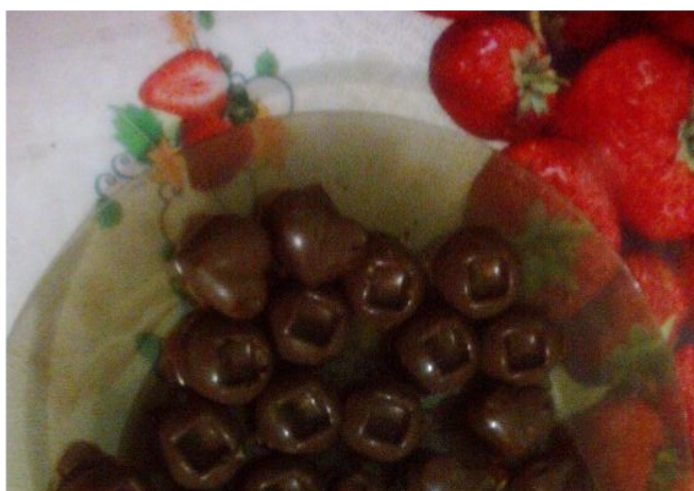
Прочитав книгу, мы решили сделать наши полезные конфеты «Вкусняшки» с помощью формы. Мы попросили маму, и она купила нам силиконовую форму для конфет.

Мы растопили шоколад, с помощью кисточки обмазали форму изнутри шоколадом. Когда шоколад затвердел, положили начинку из сухофруктов и орехов. Снова покрыли сверху растопленным шоколадом и охладили в морозилке.



### **Рис.13. Делаем красивые конфеты**

У нас получились красивые конфеты совсем как в магазине.







**Рис. 14. Конфеты из силиконовой формы**

**Вывод:** с помощью специальной формы можно сделать одинаковые, аккуратные и красивые конфеты.

Мы смогли сделать красивые и полезные конфеты. Эти конфетами мы решили угостить Наталью Викторовну, которая учат нас танцам. Мы спросили: «Можно ли танцовщицам есть такие конфеты?»»





**Рис.15. Дегустация на занятиях в хореографическом ансамбле  
«Акварели»**

---

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

---

На свете есть много разных конфет. Но проведя эксперименты, мы узнали, что не все конфеты безопасны для здоровья. Бывают конфеты, которые могут навредить здоровью. Поэтому выбирая конфеты в магазине нужно быть очень внимательными и слушать совета взрослых.

Полезные конфеты делают из настоящего темного шоколада с начинкой из фруктов, ягод и орехов. В таких конфетах много витаминов.

Сделать конфеты похожие на те, что продают в магазине можно с помощью формы.

Мы обязательно поделимся рецептами наших полезных конфет. Пусть наши друзья едят конфеты не только сладкие, но и полезные.

Мы хотим и дальше изучать полезные сладости. Мы хотим узнать, как сделать зефир и яблочную пастилу, и попробовать сделать их самим.



## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ



1. Черненко Г.Т. Что умеют машины. Рассказы об автоматике. – Л.: Детская литература, 1986. – 128 с.
2. Желейные конфеты. [http://namenu.ru/2449/ZHelejnyee\\_konfety\\_iz\\_imbirya\\_i\\_yablok/](http://namenu.ru/2449/ZHelejnyee_konfety_iz_imbirya_i_yablok/)

3. Домашние конфеты <http://volshebnaaya-eda.ru/kollekcia-receptov/deserty/recepty-konfet/s-suxofruktami-medom-i-kunzhutom/>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### **Рецепт домашних конфет**

#### **Конфеты «Вкусняшки»**

*Ингредиенты для рецепта домашних конфет:*

100 гр. фиников

100 гр. изюма  
100 гр. кураги  
100 гр. орехов  
2 ст.л. меда  
3 ч.л. сока лимона  
2 плитки шоколада (белый и черный)  
стружка кокосовая белая

### **Приготовление:**

Замочить курагу и изюм на 20 минут, промыть. Финики очистить от косточек. Орехи обжарить, очистить от шелухи. Перекрутить на мясорубке курагу, изюм, финики. Орехи перемолоть на кофемолке. Смешать все ингредиенты. Добавить мед и сок лимона. Сформировать шарики. В середину положить орешек. Обмакнуть каждый шарик в растопленный шоколад. Остудить. Украсить белым шоколадом. Часть шариков обвалить в кокосовой стружке без белого шоколада.

## **Конфеты «Радуга»**

*Ингредиенты для рецепта домашних конфет:*

¼ стакана молока  
70 гр. сливочного масла  
2 ч.л. какао  
0,5 пачки молочной смеси  
200 гр. орехов  
0,5 пачки вафель  
кокосовая стружка цветная

### **Приготовление:**

Смешать молоко, масло, какао. Прокипятить 1 минуту. Остудить. К массе добавить измельченные орехи и смесь. Перемешать, сформировать конфетки. В середину каждой конфеты положить целый орех. Вафли натереть на терке. Конфеты посыпать вафельной крошкой и кокосовой стружкой.



## Конфеты «Тыквенное чудо»

### *Ингредиенты:*

тыква очищенная – 1 кг

сахар – 1 кг

вода – 4 стакана

### **Приготовление:**

Нарезать очищенную тыкву небольшими кубиками, поместить в кастрюлю. Засыпать 0,5 кг сахара и оставить на 8 часов или на ночь. Когда тыква пустит сок, поставить кастрюлю с тыквой на слабый огонь, довести до кипения, затем оставить тыкву на несколько часов, чтобы она остыла.

Из 4 стаканов воды и 0,5 кг сахара сварить *сироп*, вода должна выкипеть наполовину. Полученный сироп охладить и добавить в кастрюлю с тыквой. Довести содержимое кастрюли до кипения и отставить часов на 8 – 10 для того, чтобы тыква пропиталась сахаром.

Затем вылить сахарный сироп в другую кастрюлю, прокипятить на слабом огне 15 – 20 минут, залить кусочки тыквы, отставить тыкву для остывания.

Так повторять до тех пор, пока сироп не станет достаточно густым, добавить для аромата апельсиновую эссенцию.

Аккуратно вытащить кусочки готовой тыквы на тарелку, подсушить и сложить в стеклянную емкость с крышкой.

Приготовленные таким способом конфеты могут храниться несколько месяцев. Хранить вне холодильника.

## Конфеты «Кокосовое ассорти»

### *Ингредиенты:*

300 гр. любого печенья

1 ст.л. какао

1 стакан молока

100 гр. размягченного сливочного масла

Кокосовая стружка

**Приготовление:**

Ломаем печенье на крупные кусочки и кладем в чашу блендера. Перемалываем до мелкой крошки и пересыпаем в чашку. Добавляем столовую ложку какао, перемешиваем. Добавляем кипяченое остывшее молоко и мягкое сливочное масло. Тщательно перемешиваем всю массу. Руками катаем небольшие шарики и обваливаем их в кокосовой стружке. Стружку можно использовать любую. Также вместо стружки можно обваливать конфеты в измельченных грецких орехах. Желательно до подачи на стол хранить эти конфеты в холодильнике, иначе они за счет молока и масла станут мягкими.