

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 6»  
Юридический адрес: 624440 Свердловская область, г. Краснотурьинск,  
ул.Базстроевская,12  
Контактный телефон:8(34384) 6-31-85; e-mail: dou6kr-k@mail.ru

## ДЕТСКИЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ на тему «Фруктовый клад – чудо мармелад»



**Работу выполнил:**

Мальгин Артемий Романович, 6 лет

**Руководитель:**

Воспитатель ИКК

Абубакирова

Гулчехра Аблакимовна

Краснотурьинск, 2022

## Оглавление

Введение.....	3
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....	5
История возникновения мармелада .....	5
Состав мармелада и его виды .....	5
Полезные свойства мармелада .....	6
ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ .....	7
Мармелад в домашних условиях.....	7
Мармелад на полках магазинов.....	8
Заключение .....	10
Список литературы .....	11
ПРИЛОЖЕНИЕ	



## **Введение**

### **Актуальность исследования.**

Каждый раз заходя с мамой или бабушкой в магазин, я постоянно вижу огромное количество сладостей: шоколад, конфеты, печенье, пирожные, торты. И очень часто слышу от взрослых, что есть сладкое вредно. В очередной раз зайдя после садика в магазин за продуктами, я попросил маму купить мне шоколадное яйцо - киндер сюрприз. Но мама вместо этого купила мне мармелад и сказала, что он намного полезней, чем шоколадное яйцо. Мне стало очень интересно, почему мармелад полезней других сладостей, и в чем секрет его «полезности».

### **Проблема исследования:**

В магазинах почти нет натуральных сладостей, чтобы придать конфетам яркий и веселый цвет, производители выпускают сладости с использованием химических добавок, от которых у детей может появиться сыпь, покраснения на коже и зуд.

### **Формулировка темы:**

Мармелад – польза или вред? Определение полезных свойств мармелада

**Объект исследования:** мармелад

**Предмет исследования:** полезные свойства мармелада

**Цель:** изучение свойств мармелада и знакомство с технологией приготовления мармелада в домашних условиях.

**Гипотеза:** Я предполагаю, что мармелад полезен для здоровья человека и его несложно приготовить самому.

### **Задачи:**

- Познакомиться с историей возникновения мармелада;
- Изучить состав и свойства мармелада;
- Приготовить мармелад в домашних условиях;
- Провести опыты с мармеладом;

➤ Разработать буклет «Изготовление мармелада в домашних условиях».

#### **Методы исследования:**

1. Сбор информации – поиск информации о мармеладе в интернет-источниках, книгах и журналах.
2. Наблюдение – определить вкус, аромат и внешний вид мармелада.
3. Сравнение и анализ – рассмотреть составы разных видов мармелада и выявить те ингредиенты, которые оказывают пользу и те, которые вредны для организма.
4. Эксперимент – приготовить мармелад в домашних условиях.

#### **Практическая значимость и новизна:**

Благодаря моему проекту дети и их родители смогут понять настоящую пользу мармелада, а по моей рекомендации они смогут приготовить не только полезный, но и вкусный мармелад.

#### **Краткий анализ изученной литературы:**

Мною было изучено много полезной и интересной литературы. Информацию о свойствах мармелада я вместе со взрослыми находил не только в интернет-энциклопедиях, но и на сайтах с полезными рецептами. Я также познакомился с проектами, которые делали по этой теме до меня, все они были очень познавательными и информативными.

## **ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**

### **История возникновения мармелада**

Мармелад — любимое лакомство детей и взрослых. Появился он очень давно, несколько сотен лет назад. Родина мармелада – Ближний Восток. Там нет холодной зимы, и растет очень много фруктовых деревьев. Чтобы сохранить богатый урожай фруктов, из них выжимали сок, долго варили, пока он не становился совсем густым. Затем эту массу помещали на большое плоское блюдо и подсушивали под жарким солнцем. Потом разрезали ножом на кусочки, которые легко хранились.

Название лакомству дали во Франции. Marmalade дословно – «варенье из айвы», «твердое варенье». Именно французы расширили ассортимент мармелада, и стали готовить его не только из айвы, но и из других желирующих фруктов – яблок и абрикосов.

### **Состав мармелада и его виды**

#### **1. Фруктово-ягодный мармелад**

Это самый старинный вид мармелада. Его получают при уваривании фруктового пюре с сахаром. Это может быть персиковое, яблочное, грушевое или любое другое пюре. Выглядит не очень красиво: темно-бурый пласт, похожий на твердый джем или повидло, но такой мармелад богат витамином С.

#### **2. Желейный мармелад**

Желейный мармелад варят из сахарного сиропа, добавляют специальные вещества: ароматизаторы для вкуса и запаха, и загустители для придания формы, именно поэтому он получается по консистенции как желе.

#### **3. Жевательный мармелад**

Такой вид мармелада появился недавно. В основе жевательного мармелада находится пчелиный воск и желатин, который придает ему упругость. Обычно его выпускают в виде разных маленьких красочных фигурок – мишек, червячков,

поэтому его очень любят дети. Он очень удобный: не тает и не прилипает к рукам.

### **Полезные свойства мармелада**

Мармелад является одним из самых полезных сладостей.

1. Он очищает организм от вредных веществ.
2. Желатин – основа мармелада – полезен для суставов, волос и ногтей.
3. Мармелад улучшает настроение, он как сладкое лекарство. Но, как и любое лекарство, его нужно есть в небольших количествах — 20-30г в день.
4. Мармелад, благодаря своей консистенции, считается безопасным для детей, поэтому его дают детям, начиная с двухлетнего возраста.

Таким образом, мармелад – один из полезных десертов, который имеет очень интересную историю происхождения. Он полезен, как для детей, так и для взрослых. Мармелад прост в своем составе и в приготовлении.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### Мармелад в домашних условиях

Мы решили приготовить два вида мармелада в домашних условиях: фруктовый и жевательный и посмотреть, что из этого получится.

Для фруктово-ягодного мармелада нам понадобились:

- ягоды смородины – 700-800 гр.
- желатин – 45 гр.
- сахар – 200 гр.

Приготовление:

1. Ягоды смородины хорошо промыть, просушить и перетереть через сито.
2. Полученный сок нужно отправить на огонь и довести до кипения. Добавить сахар по вкусу и варить на медленном огне около 5 минут, чтобы сахар как следует растворился.
3. Желатин залить теплой водой и оставить на некоторое время.
4. В кипящий сироп влить желатин и, активно помешивая, добиться его полного растворения.
5. Снова процедить через сито и разлить по формочкам
6. Когда мармелад застынет, его можно обвалять в сахаре или пудре.

Для приготовления жевательного мармелада нам понадобились:

- сок яблочный – 200 мл.
- желатин – 20 гр.
- сахар – 200 гр.
- лимонная кислота – щепотка

Приготовление:

1. 100 гр. сока смешать с желатином и оставить набухать.
2. Остальные 100 гр. яблочного сока в ковшике на медленном огне довести до кипения, добавив сахар и щепотку лимонной кислоты.
3. Затем обе массы соединить и дать чуть-чуть остыть.
4. Разлить готовую массу по формочкам и на 12 часов в холодильник.

5. Готовый мармелад обваливать в кукурузном крахмале и можно подавать на стол.

Наш мармелад получился очень вкусным! Мы использовали только натуральные продукты, а значит он получился еще и полезным. Я убедился, что мармелад действительно несложно приготовить в домашних условиях, и он будет полезным для здоровья человека, если делать его из натуральных ингредиентов.

### **Мармелад на полках магазинов**

Попробовав домашний мармелад мне стало интересно: а мармелад, который продается в магазинах, имеет такую же пользу? Какой мармелад стоит покупать, а какой оставить на полке?

Узнав столько нового о мармеладе, мы решили его исследовать.

В магазинах мармелад представлен в огромном количестве – жележный, жевательный, фруктовый; кислый, сладкий; червячки и медвежата; со вкусом фруктов и кока-колы. Мы решили купить несколько видов мармелада – «Бон Пари», «Мамба», «Эко ботаника», «Невский десерт», «Белёвский мармелад», «Шарлиз» и провести опыт. Мармелад мы разрезали, рассматривали, нюхали и пробовали на вкус.

Фруктово-ягодный и жележный мармелад оказался очень мягким, нежным, вкусным, тающим во рту. Но после того, как поддержишь его в руках, пальцы становятся липкими.

Жевательный мармелад, наоборот, не тает и не липнет к рукам, очень упругий, но тоже очень вкусный.

Мы разложили по разным баночкам кусочки фруктово-ягодного, жележного и жевательного мармелада, залили теплой водой и решили посмотреть, что произойдет с мармеладом. Через 30 минут растворился жележный мармелад. Через час растворился полностью фруктово-ягодный. По прошествии трех дней жевательный мармелад так и не растворился, а вода стала похожа на клей. Такой

мармелад плотнее, а значит в его составе больше желатина. Можно сделать вывод: чем больше желатина – тем дольше растворяется мармелад.

Этот опыт нам позволил понять, что растворимость мармелада зависит от его состава. Изучая состав купленного мармелада, мы увидели, что в жевательном мармеладе много искусственных красителей, ароматизаторов и очень много сахара. Такой мармелад, увы, точно не принесет пользу.

В жележном мармеладе «Эко ботаника» и «Шарлиз» мы обнаружили диоксид серы – это вещество вредное, может вызывать аллергию, головную боль, тошноту и тяжесть в желудке.

Самым полезным оказался фруктово-ягодный «Белевский мармелад». При его изготовлении использовались натуральные продукты.

Выбирая мармелад в магазине, необходимо читать, что содержится в этом продукте, чтобы польза мармелада была максимальной. Помимо свежих фруктов, в составе мармелада присутствуют специальные компоненты – желатин, пектин, агар-агар – они делают мармелад «желеобразным». Полезный мармелад должен состоять из следующих продуктов:

- Фруктовые соки;
- Сахар или мёд;
- Патока;
- Натуральные ароматизаторы
- Сахарный сироп;
- Натуральные красители.

Итак, натуральный мармелад будет полезен для организма, потому что в его составе содержатся натрий, кальций, калий, фосфор и железо. Он выводит вредные вещества из организма, восстанавливает ткани после ожогов или ран, улучшает обмен веществ и, конечно же, поднимает настроение!

## Заключение

Работая над проектом, я понял, что сладкое – не всегда вредно для здоровья и фигуры, как говорят взрослые. Оно играет важную роль для растущего организма: оно необходимо нам для улучшения мозговой деятельности, для снятия стресса и улучшения настроения. Если хочется сладкого, то смело можно есть мармелад. В отличие от других лакомств, в мармеладе много полезных веществ, очищающих организм и улучшающих пищеварение.

Однако не весь мармелад приносит большую пользу. Самый полезный – это мармелад, приготовленный из натуральных ингредиентов, а еще лучше – приготовленный в домашних условиях.

Покупая мармелад в магазине, нужно обязательно читать его состав, ведь производители часто добавляют для сладости и красочности разные ароматизаторы, искусственные красители и консерванты, которые приносят только вред.

Цель моей работы оказалось достигнута, задачи выполнены, а предположение о том, что мармелад полезен для здоровья подтвердилось частично – мармелад может приносить пользу, если в его составе только полезные продукты, и такой мармелад очень прост в приготовлении.

Желаю всем крепкого здоровья!

## Список литературы

1. Любимые русские лакомства: мармелад, пастила, зефир. // Кондитерское производство. - 2008. - №1. - с. 4.
2. Мармелад. Энциклопедия магазина Диамарт. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://diamart.info/encyclopedia/marmelad/>
3. Мармелад из ягод [Электронный ресурс] - Режим доступа: [https://m.povar.ru/recipes/marmelad\\_iz\\_yagod-25967.html](https://m.povar.ru/recipes/marmelad_iz_yagod-25967.html)
4. Жевательный мармелад [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=loehWlGfQlQ>

Приготовление мармелада в домашних условиях

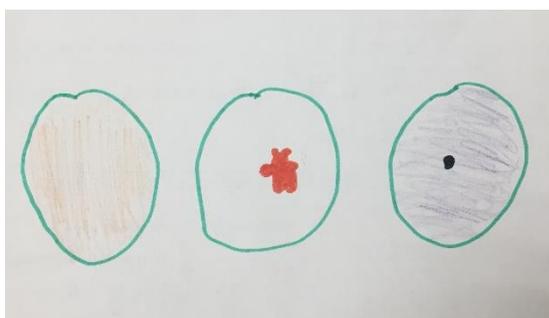


## Опыты с мармеладом

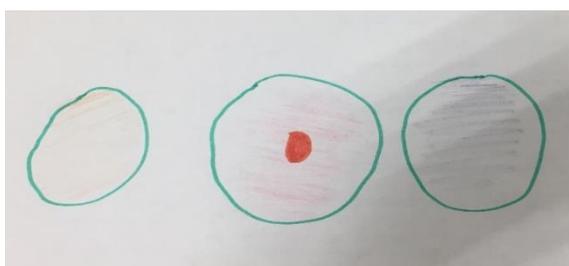
В баночки разложили желейный, фруктово-ягодный и жевательный мармелад, залили теплой водой



Через 30 минут растворился желейный мармелад, окрасив воду в светло-желтый цвет



Через час полностью растворился фруктово-ягодный мармелад, оставив много красителя



По прошествии пяти дней жевательный мармелад так и не растворился, а вода стала похожа на клей.



### Мармелад на полках в магазине

### Сравнение и анализ



## Буклет «Изготовление мармелада в домашних условиях»

