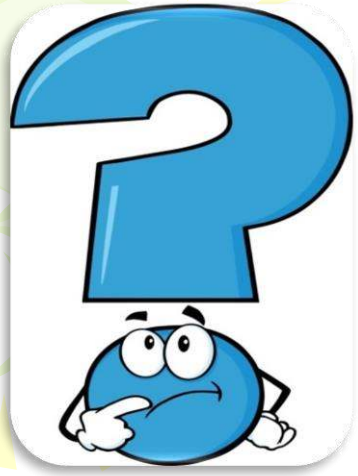
Исследовательская работа на тему:

Почему морс жидкий, а кисель густой?

Константин
воспитанник старшей группы компенсирующей направленности
воспитатель: Наталья Павловна Луговская



Гипотеза: я предполагаю, что густоту дает крахмал и его можно сделать самим.

Задачи исследования:

1. Выяснить какой ингредиент делает кисель густым.
2. Узнать, можно ли сделать крахмал самому.

Методы исследования:

- Наблюдение - я очень люблю кисель и всегда думал, что для него нужны только ягоды, сахар и вода. Но оказалось, что есть еще один секретный ингредиент, который делает кисель густым.
- Поиск- вместе с воспитателем и ребятами мы нашли в интернете рецепт киселя и выяснили, что секретный ингредиент –крахмал. Но как его получить?
- Практический опыт – совместно мы провели опыт по получению крахмала.

Кисель: вода, ягоды,
сахар, крахмал

В интернете мы узнали, что крахмал делают из картофеля. Попробуем сделать его сами.

Приготовление крахмала

Возьмем картофель

Вымоем водой

Почистим

Натрем на мелкой терке

Отожмем через марлю

Дадим отстояться

Сольем лишнюю жидкость и у нас получился крахмал!!!

Интересные факты

Как картофель появился в России?

Картофель пришел в Россию в самом начале XVIII века. Находясь в Голландии, Петр I попробовал кушанья из картофеля, нашел их очень вкусными и прислал в Россию мешок клубней для выращивания.

MyShared

В России не сразу приняли картофель. Многие пробовали использовать в пищу цветки и семенные ягоды, но вскоре поняли, что в пищу идут только клубни.

Дамам при дворе Петра очень понравились десерты из картофеля. Так картофель стал популярным.

Получать крахмал из картофеля научились позднее.

Вывод:

Моя гипотеза подтвердилась. Крахмал можно сделать самому, с помощью крахмала кисель становится густым.

Спасибо за внимание.