

Республика Карелия
Пряжинский национальный муниципальный район
МКОУ Ведлозерская СОШ

Проектная работа
**Получение крахмала в
домашних условиях**

Выполнила:
Фёдорова Маша-ученица 4 класса
Руководитель:
Фёдорова Л.И.
учитель начальных классов

Ведлозеро

2017

Цель: *получение крахмала* **узнать**

- ✓ как можно получить крахмал в домашних условиях.
- ✓ какие необходимы продукты
- ✓ где используется крахмал

приготовить самостоятельно данный продукт

1 этап: сбор информации



2 этап: подготовка продуктов и кухонной утвари



Картофель
Сорт «Рябинушка»



Наличие крахмала-
фиолетовое потемнение на
срезе



Электрическая
мясорубка



Тёрка

3 этап: приготовление крахмала

- 1. Вымыть картофель
- 2. Разрезать на тонкие куски
- 3. Пропустить через электромясорубку
- Это длительный процесс: около
- 2 часов





Получается фарш из сырого картофеля

4 этап: промывание водой

1. Берём большое сито

2. Кладём в него фарш

3. Промываем водой, постоянно помешивая.



Промываем водой несколько раз, выжимаем фарш, крахмальная вода стекает в таз



5 этап: Даём отстояться 3 часа, потом опять промываем чистой водой несколько раз, пока вода не будет молочного цвета



Этот этап у нас длился в течение дня

6 этап: просушка крахмала



Снимаем полученную массу на противень и оставляем в тёплом месте сушиться на сутки.



7 этап: раскатывание

- 1.** Подсушенный крахмал высыпаем на стол.
- 2.** Приготовим скалку.
- 3.** Скалкой раскатываем, разбиваем комочки, чтобы получилась мука





Результат



8 кг картофеля



300г крахмала

Экологически чистый продукт!

В ходе работы я

- ✓ Научилась получать крахмал в домашних условиях.
- ✓ Узнала какие необходимы для этого продукты

Применение крахмала в домашних условиях



Спасибо за внимание!

