Республика Карелия

Пряжинский национальный муниципальный район

МКОУ «Ведлозерская СОШ»

Исследовательский проект

Получение крахмала в домашних условиях

Выполнила:

 Фёдорова Мария

4 класс

Руководитель:

Фёдорова Людмила Ивановна

Учитель начальных классов

Ведлозеро

2017

Введение

Я живу в красивом карельском селе Ведлозеро, которое раскинулось на берегу одноимённого озера. Испокон веков в дружбе и согласии живут жители моего села. Это очень трудолюбивые люди, которые стараются сохранить культуру, обычаи, традиции, ремёсла, язык своего народа. Многие традиции и ремёсла нашего народа передаются из поколения в поколение. Я хочу рассказать в своей работе, как многие поколения моих предков получали крахмал из картофеля, попытаться описать технологию приготовления данного продукта в домашних условиях.

Цель моей работы: получение крахмальной муки из картофеля.

Задачи:

* **Узнать: как можно получить крахмал в домашних условиях.**
* **Подобрать необходимые продукты.**
* **Приготовить данный продукт.**
* **Узнать, где используется крахмал.**

Моя работа проходила в несколько этапов в течение 4 дней. Данную работу мне помогали выполнять мои родственники: бабушка Ефимова Вера Фёдоровна [[1]](#endnote-1) и мама Фёдорова Людмила Ивановна.

 **Приготовление крахмала.**

В сентябре мы выкопали у себя на огороде картофель, перебрали его и отсортировали: заложили на хранение, а излишки решили пустить на крахмал.

В нашей семье каждую осень бабушка и мама делают крахмал. Этот год не стал исключением. Приготовление длилось в несколько этапов.

**1 этап: сбор информации.**

Моя бабушка рассказала мне, что в нашей семье все женщины умели готовить крахмальную муку, как правильно приготовить и какие для этого нужны приспособления и инструменты. В сентябрьское воскресенье мы занялись приготовлением этого продукта.

**2 этапом нашей работы:** стало приготовление картофеля и кухонных инструментов. У нас несколько сортов картофеля, но мы выбрали сорт ["Рябинушка"](http://rusfermer.net/ogorod/korneplody/kartofel/sorta/srednepozdnie/ryabinushka.html)[[2]](#endnote-2), потому что в этом году он был наиболее урожайным. Этот сорт относится к среднепоздним. Начало сбора на 90 день после посадки. Характерная высокая урожайность, картофель цветет фиолетово-голубыми цветами. Картофелины овальные. Масса одного клубня до 130 гр. Крахмала в клубне картофеля содержится от 12 до 15%. Клубни хорошо промыли и разрезали на несколько частей. Также в работе нам необходима электромясорубка для получения картофельного фарша. Раньше карелы использовали большие тёрки, на которых тёрли клубни картофеля.

**3 этап: получение картофельного фарша. З**аранее разрезанный картофель пропускаем через мясорубку. Затрат времени- примерно 2 часа.

**4 этап: промывание фарша водой.** Полученный картофельный фарш перекладываем в большое сито, которое располагаем над большим тазом. Промываем холодной водой, постоянно помешивая картофельную массу. Вода с содержанием крахмала стекает в таз, а фарш убираем, его можно использовать для корма скота. Оставляем таз с водой на сутки отстояться.

**5 этап: промывание чистой водой.** Воду с отстоявшегося крахмала сливаем, ещё раз промываем, помешивая крахмал. Отстаиваем. Этот этап у нас занял достаточно много времени, в течение дня (воскресенье).

**6 этап: просушка крахмала.** Полученную белую массу перекладываем на противень и переставляем в тёплое место на несколько дней для просушки.

**7 этап: раскатывание.** Высохший крахмал раскатываем в муку скалкой на столе в течение 30 минут.

Закончился процесс приготовления картофельной муки или крахмала. Я постаралась максимально самостоятельно приготовить этот экологически чистый продукт в домашних условиях из картофеля, выращенного на своём участке.

Заключение.

Многие растения (фасоль, горох, чечевица, соя) содержат [крахмал](http://www.chudo-dieta.com/diets/pitaemsya-pravilno/5351-v-kakih-produktah-soderzhitsya-krahmal-spisok)[[3]](#endnote-3), который выделяется путём фотосинтеза при участии солнечного цвета. У нас выращивается картофель. Наши предки из него получали картофельную муку или крахмал, который применяли при приготовлении ягодного киселя, выпечке пирогов, оладий, а также накрахмаливание воротничков, салфеток, а чуть позже при оклеивании стен обоями. Приготовление крахмала не сложный процесс, но требует терпения, знаний и умения. Из ведра картофеля 8 кг у нас получилось 300 граммов экологически чистого продукта. Примерно на год нашей семье необходимо 1 кг крахмала.

 В ходе этой работы я узнала, как самостоятельно в домашних условиях можно приготовить крахмал из клубней картофеля. Постараюсь сохранить полученные навыки и передать следующим поколениям.

Источники:

1. 1. Ефимова Вера Фёдоровна - информатор РК Пряжинский район с. Ведлозеро [↑](#endnote-ref-1)
2. 1. «Картофель «Рябинушка» Описание сорта» <http://rusfermer.net/ogorod/korneplody/kartofel/sorta/srednepozdnie/ryabinushka.html> «Содержание крахмала в продуктах» [↑](#endnote-ref-2)
3. <http://www.chudo-dieta.com/diets/pitaemsya-pravilno/5351-v-kakih-produktah-soderzhitsya-krahmal-spisok> [↑](#endnote-ref-3)