

Республика Карелия
Пряжинский национальный муниципальный район
МКОУ Ведлозерская СОШ

Зефир - вкусная сладость

Выполнил:
ученик 4 класса
Ругачев Дима

Руководитель:
Фёдорова Людмила Ивановна-
учитель начальных классов

Ведлозеро
2014

Гипотеза: зефир можно приготовить в домашних условиях

Объект исследования: зефир

Задачи:

- Провести анкетирование среди учащихся:
- Найти материал о происхождении этого лакомства
- Познакомиться с рецептами приготовления
- Приготовить блюдо

Методы

- **Проведение опроса**
- **Работа с литературой по данной теме**
- **Анализ**
- **Обобщение**
- **Опыт**

Вопросы	Да	Нет	Не знаю
Любите ли вы зефир?	20	5	-
Можно ли его приготовить дома?	10	5	10
Интересно ли побольше узнать о происхождении зефира?	25	-	-

Из энциклопедии

- **Зефир-** кондитерское изделие, которое получается путём сбивания фруктового – ягодного пюре с сахаром и яичным белком и добавление желатина.

(энциклопедия Кирилла и Мефодия)

Из истории зефира

- Зефир готовился ещё в Древней Греции, где и получил своё название по имени бога Зефир, согласно мифам, подарившего его рецепт людям.
- На Руси делали сладость – пастилу, рецепт хранили и оберегали. Но его всё равно узнали кондитеры других стран.
- Французы стали делать сладость под названием ЗЕФИР

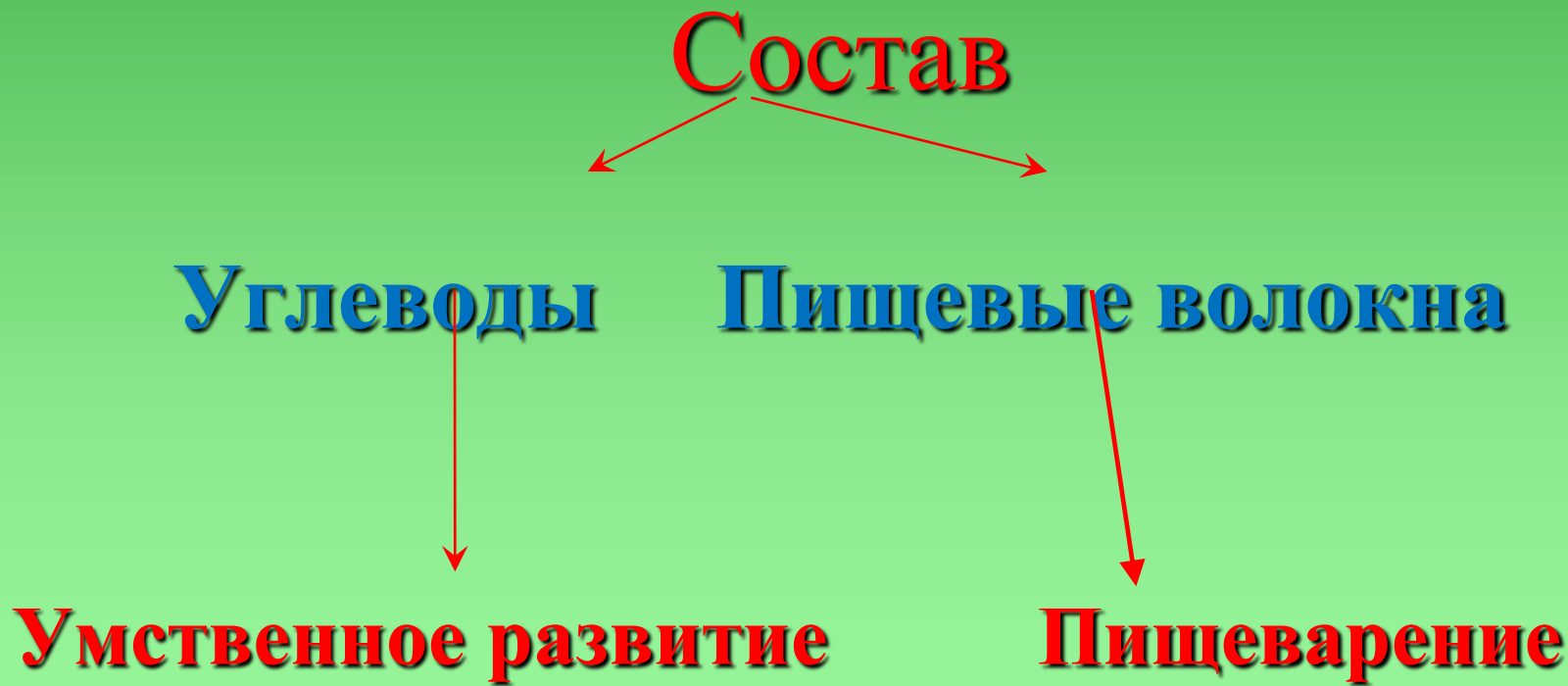
Из истории

- Наилучшей считалась пастила коломенская.
- Применяли кислые антоновские яблоки.
- Сначала использовали мёд, а только в 19 веке – сахар.

Полезен ли зефир?

- Основа зефира – фруктовое пюре, эта сладость полезна.

Состав



```
graph TD; A[Состав] --> B[Углеводы]; A --> C[Пищевые волокна]; B --> D[Умственное развитие]; C --> E[Пищеварение]
```

Углеводы

Пищевые волокна

Умственное развитие

Пищеварение

Рецепт:









Приятного аппетита

Вывод:

- **Зефир можно приготовить в домашних условиях.**
- **Умеренное употребление зефира способствует умственному развитию человека и улучшает пищеварение.**

Спасибо за внимание!

