

# ТВОРЧЕСКИЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕЙ ГРУППЫ

«Пастила- полезное лакомство»

Авторы: Валиуллина Зинира Ирековна  
Файзуллина София Тимуровна  
Исангулова Язгуль Ленаровна  
Хафизова Ранелия Раилевна



Руководитель:  
Нафикова Лилия Ринатовна

МБДОУ детский сад «Ляйсан» села Аитово

# СОДЕРЖАНИЕ

Введение. Проблема:

В зимний период времени наши друзья часто пропускают детский сад из - за болезни, и мы по ним скучаем.

1 Исследовательская часть.

1.1 Почему я решил делать пастилу....

1.2 Что такое пастила?. ....

1.3 Экскурсия «*В поисках натурального меда*»....

1.4 Мастер - класс

«*Как определить натуральный мед*». ....



## 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ



- 2.1 Опыт с яйцом «Свежее не свежее» .
- 2.2 Опыт «Выбираем натуральное яблоко».
- 2.3 Практикум «Запекание яблок и тыквы».
- 2.4 Мастерская «А вот и пастила» изготовление пастилы.



Участники: дети, педагоги, родители.

# ПЕРСПЕКТИВА ПРОЕКТА



- иммунитета посредством применения в пищу пастилы и других натуральных продуктов из овощей и фруктов.
- Практическая значимость проекта:
- Применение полученных знаний в дальнейшей жизни.
- Новизна проекта:
- Данный проект позволяет нам выявить способы повышения иммунитета в зимний период, особенно в тревожное время коронавируса.
- Заключение...
- Список литературы....

# СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ ПО ПРОЕКТУ.

Усердно сохранив, приумножаем  
Традиции старинные свои.  
Попробовать на вкус вас приглашаем  
Историю... в музее пастилы!  
Казалось бы, ну,  
что же в ней такого?  
Ну, кто не ел обычной пастилы?  
«*Попробуйте!*» -  
вам скажут одним словом.  
Вы будете навек покорены.

Ольга Гулевич



# ВВЕДЕНИЕ НЕМНОГО ИСТОРИИ



- Пастила является исключительно русским десертом, который имеет богатую историю. Впервые лакомство было приготовлено в Коломне еще в XV веке. Рецепт держался в секрете более трех веков и передавался от отца к сыну. А впервые пастила была приготовлена монахами, которые с помощью чуда превращали яблоки в белые облака. В XVIII веке слух о пастиле дошел до знаменитых Куприяновых купцов, которые организовали фабричное производство данного продукта на всю территорию Руси. Благодаря им, мы все познали такое чудесное лакомство как пастила. Это не только вкусное лакомство, и при правильном приготовлении очень полезное..

# АКТУАЛЬНОСТЬ ВЫБОРА ТЕМЫ И ЗНАЧИМОСТЬ ИССЛЕДОВАНИЯ

- Все люди на всем белом свете любили, любят и будут любить сладкое, поэтому эта тема актуальна и для меня. И может быть, проведенный нами опыт повлечет за собой интерес к изготовлению пастилы, а может, поможет, более избирательно относиться ко всему сладкому, что нам предлагают в кафе и магазинах. А может быть, кто - то станет кондитером или врачом.



# Задачи

- - узнать историю появления пастилы, её состав, классификацию и виды;
- - изучить полезные свойства пастилы, влияющие на организм человека
- - исследовать этапы получения и способы приготовления пастилы;
- - подготовить продукты для приготовления сладости;
- - изготовить пастилу способом домашнего приготовления.

Цель исследования:

Изготовление

пастилы в домашних условиях в качестве

полезного угощения для друзей.



## ГИПОТЕЗА:



Если я приготовлю пастилу в домашних условиях, то смогу угостить своих друзей полезными сладостями.

## МЕТОДЫ:

- Поисково-исследовательский метод:
- Опрос детей и взрослых
- Изучение литературы
- Поиск информации в интернете
- Экскурсия (онлайн) к пчеловоду( папе Мурата). Узнать о качестве меда. Маме Ранелии (узнать, как делается и сушится пастила), Илзине Шавкатовне(что можно сделать из рулонной пастилы)
- Практический метод:
- Опыт с яйцом «Свежее не свежее»
- • Опыт с яблоком «Выбираем натуральное»
- • Практикум «Запекание яблок, тыквы»



## СРЕДСТВА

• «Книга путешествий. пешком по России» Издательство:  
Издательское решение

• Интернет-ресурсы:

- сайт для детей [povarenok.ru/recipes/destiny/35/](http://povarenok.ru/recipes/destiny/35/)
- Википедия
- Средства ТСО



- Объект исследования:  
приготовление  
полезного угощения-пастилы в  
домашних условиях.
- Предмет исследования:  
*пастила*

# Для достижения цели мы наметили следующий план исследовательской работы:

1. ПОИСК И НАКОПЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИИ ПО ТЕМЕ ПАСТИЛЫ, ЕЁ СОСТАВ, КЛАССИФИКАЦИЯ И ВИДЫ;
2. ИЗУЧЕНИЕ ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ ПАСТИЛЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА;
3. ИССЛЕДОВАНИЕ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАСТИЛЫ;
4. ПОЛУЧЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПАСТИЛЫ К РАБОТЕ;
5. ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.



## Предполагаемый результат проекта.

Получить пастилу, познакомиться с ее свойствами и технологией приготовления, Изготовление пастилы своими руками и привлечение окружающих к этому процессу.

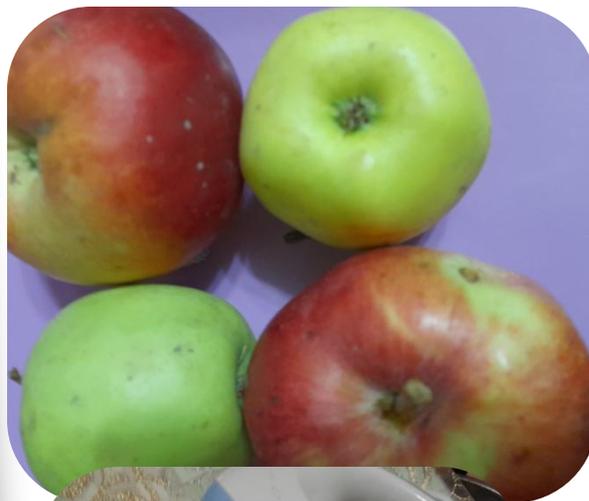
# 1. ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЧАСТЬ



- 1.1. Почему я решила заняться приготовлением пастилы.
- Я очень люблю сладкое, но иногда у меня бывает
- аллергическая реакция. Поэтому мама мне не разрешает, есть много сладкого.
- Я решил подумать, что можно сделать для того чтобы сладости были не только вкусными, но и полезными. Я спросила у своего воспитателя:
- Бывают ли полезные сладости»? Лилия Ринатовна вспомнила, что в детстве ела полезную для организма пастилу, которую её бабушка и мама готовили дома. Она состояла из яблок и меда
- И все было домашнее и очень вкусное. Я спросил, как её изготовить?
- Лилия Ринатовна посоветовала мне попробовать самой узнать, чем полезна пастила и как ее приготовить

## 1.2 ЧТО ТАКОЕ ПАСТИЛА?

- Для того, чтобы узнать, что такое пастила и откуда она берется, я провела опрос среди друзей.
- В результате были получены следующие данные:
- О том, что пастилу можно купить в магазине ответили 8 ребят, Максим и Радмир не знают, но предложили посмотреть в интернете, а Альбина сказала, что можно узнать у бабушки.
- В группе во время просмотра познавательного мультфильма «Околоколомна», мы узнали интересные факты о пастиле.
- Пастила - старинное русское лакомство, приготовляемое из яблок кислых сортов, меда или сахара, варенья.
- В Коломне построили музей пастилы.
- В интернете мы узнали интересную информацию:
- • Пастила первый средневековый консерв на Руси.
- • Пастила признана полезным лакомством.
- • Пастила содержит много пектина, витаминов и много различных минералов.

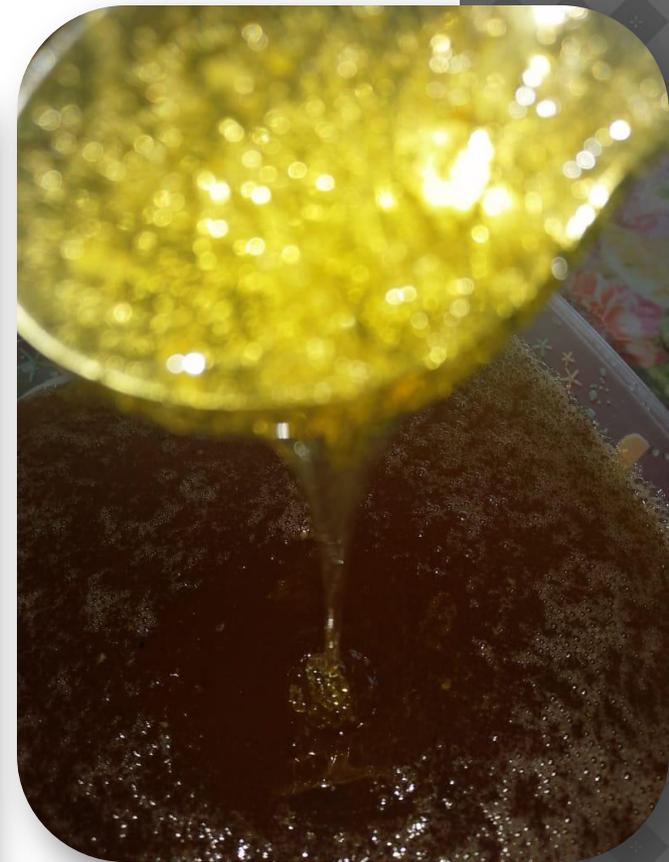


- ⦿ А моя бабушка рассказала, что только так, в детстве они могли заготовить яблук на зиму.
- ⦿ Для того чтобы приготовить такое полезное лакомство, как пастила, требуется яблоки, натуральный мед, и свежие яйца. Для начала мы решили съездить к пчеловоду папе Мурата, чтобы узнать какой мед самый полезный, натуральный и не вызывает аллергии

## 1.3. ЭКСКУРСИЯ «В ПРОИСКАХ НАТУРАЛЬНОГО МЕДА»



У дяди Рустама мы увидели большое разнообразие меда



Также мы узнали, что мед - не только вкусный продукт, но это еще и лекарство.. Мама Мурата рассказала нам, как определить натуральный мед или нет очень просто это сделать

## 1.4. МАСТЕР КЛАСС «КАК ОПРЕДЕЛИТЬ НАТУРАЛЬНЫЙ МЕД»

- ◎ Во-первых, если набрать ложкой мед и последняя капля подтянется к ложке, значит мед - натуральный. Во - вторых, когда мы отпускаем в мед тонкую палочку, то мед тянется вслед за палочкой длинной нитью. А когда эта нить прервется, то на поверхности меда образуется башенка
- ◎ Тетя Ирина нам рассказала много интересного о меде. Самый полезный мед - это гречишный и липовый, а мед акации не вызывает аллергии.
- ◎ Интересный факт: Осенью пчелы впадают в спячку.

# МАСТЕР -КЛАСС КАК ОПРЕДЕЛИТЬ НАТУРАЛЬНЫЙ МЕД



## 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### 2.1 ОПЫТ С ЯЙЦОМ «СВЕЖЕЕ НЕ СВЕЖЕЕ»



- Если яйца упали на дно в кастрюле с водой и не всплывают наверх, то вам повезло - яйца вы купили
- Если яйца всплыли, то они точно испорчены и такой продукт вообще запрещается употреблять в пищу. Такие яйца необходимо срочно выбросить.
- В ходе эксперимента наши яйца остались на дне, значит они пригодны для изготовления полезного лакомства.

## 2.2 ОПЫТ «ВЫБИРАЕМ НАТУРАЛЬНОЕ ЯБЛОКО»



- Приходя в магазин, выбирайте яблоки без наклеек
- • Понюхайте основание яблока.
- • Яблоки должны быть естественного размера
- • Если яблоки блестят, значит, они покрыты химическими веществами.



**ДЛЯ НАШЕЙ ПАСТИЛЫ НУЖНЫ ТОЛЬКО САМЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ЯБЛОКИ. В МАГАЗИНЕ МЫ КУПИЛИ НЕСКОЛЬКО СОРТОВ ЯБЛОК. И РЕШИЛИ УЗНАТЬ НАТУРАЛЬНЫЕ ЛИ ОНИ**

## 2.3. Практикум «Запекание яблок и тыквы!»



Для пастилы, мы выбрали самые свежие ничем не обработанные яблоки и тыкву. Но для того, чтобы получилась пастила нужно запечь яблоки и тыкву в духовке. Запеченные яблоки, тыкву мы использовали для приготовления пастилы.

## 2.4 МАСТЕРСКАЯ «А ВОТ И ПАСТИЛА!»



- **Материал и приспособление**
- **Натуральные яблоки кислых сортов. Тыква.**
- **Мед сорт «Акации»**
- **Домашние яйца**
- **Духовой шкаф с противнем**
- **Бумага для запекания.**



# Последовательность работы:



1. Подготовить место для работы, подобрать продукты и инструменты.
2. Заранее промыли и запекли яблоки, тыкву.
3. Запеченные яблоки протёрли блендером вместе с тыквой.
4. Далее мы смешали яблочно- тыквенное пюре с мёдом и яичными белками, взбили миксером.
5. Приготовили противни, застелили бумагой для выпекания, смазанной растительным маслом и тонким ровным слоем выложили взбитую пастильную массу.
6. Пастильные слои необходимо высушить в духовке при температуре 70-80 градусов до полного испарения влаги и высушивания.

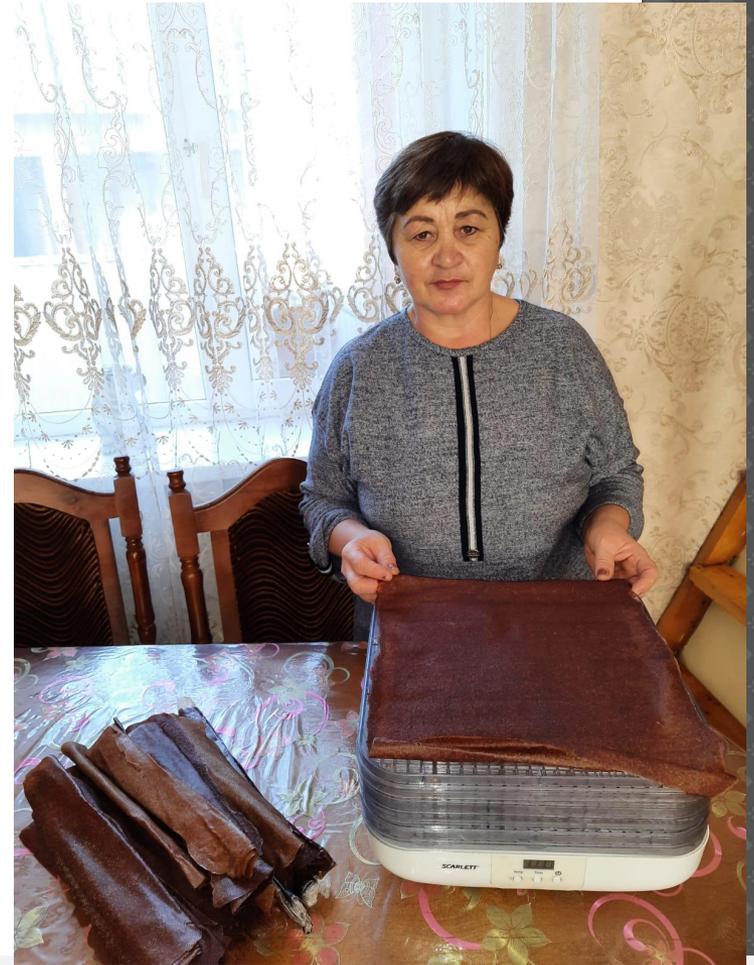
# ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ





**ПАСТИЛА СОБСТВЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ ГОТОВА!**

# НАШИ УМОЗАКЛЮЧЕНИЯ



Мы узнали, что в нашем селе очень много мастеров по изготовлению домашней пастилы. И у них у каждого есть свои секреты, и что можно добавлять в пастилу свежие ягоды и фрукты, а еще и тыкву, потому что в ней очень много пектина.



МЫ УЗНАЛИ, ЧТО ПАСТИЛА БЫВАЕТ РАЗНОЙ, ИЗ НЕЕ МОЖНО  
ИЗГОТОВИТЬ РАЗНЫЕ  
КОМПОЗИЦИИ

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ И ОБЩИЕ ВЫВОДЫ.



В результате мы смогли приготовить пастилу в домашних условиях в качестве полезного угощения для друзей. И смогли заинтересовать взрослых и детей группы.

На этом исследовательская работа не заканчивается, появилось желание продолжить осваивать это ремесло, с использованием лесных ягод.



В настоящее время во время пандемии натуральные витаминные продукты для детского организма особенно актуальны. Поэтому мы поделились опытом со сверстниками и взрослыми, что наши мамы и бабушки сушат пастилу летом на улице в солнечную погоду, а зимой поближе у отопительных приборов. Так что, пастила сохраняет больше витаминов.

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- [Интернет ресурс] «сайт для детей
- [rovarenok.ru/recipes/destiny/35/](http://rovarenok.ru/recipes/destiny/35/) .
- [Интернет ресурс] К. Небогатова «*Пастила: традиции и современность*» <https://rae.ru/forum2012/224/1718>
- [Интернет-ресурс] «*История Белёвской пастилы*», <https://rae.ru/1.69i57j0j7client>
- [Интернет ресурс] <https://ru.wikipedia.org/wiki>
- А. Русакова «*Книга путешествий. Пешком по России*». Издательство: Издательское
- решение2016. -176 с.
- Мультфильм «*Околоколомна*».





**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**