

Тема проекта-исследования:

Откуда берется мёд, как
приготовить мёд в домашних
условиях.

Николенко Полина

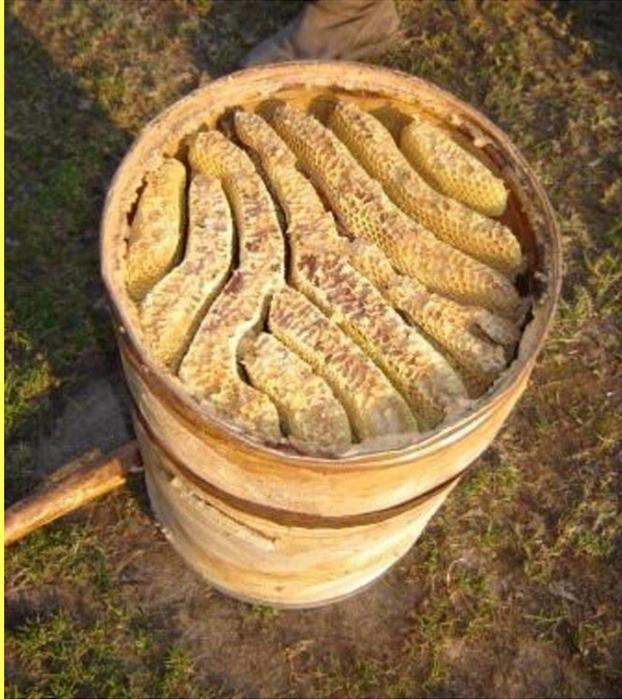
4 класс М

- 1. Цель проекта: изучить происхождение мёда
- 2. Задача проекта: рассказать какую пользу приносят пчелы природе, научиться готовить мёд в домашних условиях

**С древних времен мёд был
самым главным лакомством**



Как узнать, в каком дупле живут пчелы?



Это бортъ- обрубок дерева

Сейчас борть заменили ульем



Пчелиная пасека



Как пчела вырабатывает мёд?

- Вначале рабочие пчелы вылетают на сбор нектара-сладкой жидкости, которая вырабатывается цветущим растением. Для получения 100 грамм мёды они должны облететь около 1 миллиона цветков. Специальным хоботком пчелы выбирают нектар, наполняют им свой желудочек и с этой ношей возвращаются в улей.



- По возвращению в улей пчелу-сборщицу встречают молодые пчелы, которые берут у нее нектар. В улье нектар передаётся от одной пчелы к другой, жуётся и выплёвывается по несколько раз. Таким образом образовывается густой сироп. Рабочая пчела выливает сироп в ячейку соты и затем обдувает его своими крылышками. Это делает сироп еще более густым. Так получается мёд. После того как мёд готов, пчела закрывает ячейку тонким слоем воска.



Теперь дело за пчеловодом. Он должен забрать из улья готовый мед. Для этого нужно откачать мёд из сотов.
Мёд- не только вкусный и питательный продукт, он ещё обладает и целебными свойствами.



Сорта мёда

Липовый мёд - очень ароматный, прозрачный, белого цвета. Вкус очень сладкий.

Гречишный мёд - тёмно-коричневого цвета. Вкус острый, резкий. От него першит в горле.

Цветочный мёд - самый распространенный сорт, светло-жёлтый, оранжевый, золотистый, мягкий, нежный, цветочный аромат, сладкий.



Как приготовить мёд дома?

Для начала нужно насыпать сахар в мерный стакан либо в посуду из фарфора.

Вскипятить воду и добавить ее к сахару

Размешать так, чтобы получилась сиропообразная жидкость.

Добавить лимонную кислоту.

Нагреть полученную жидкость на водяной бане в течение 2-ух часов, не допуская, чтобы сироп достиг температуры кипения.

В процессе добавить соду.

Охладив, готовое лакомство можно употреблять.



Выводы:

- В данной презентации мы узнали, что мед производят пчелы.
- Мед считается самым древним лакомством. Любой человек на земле слышал о пользе этого уникального продукта пчеловодства. Мед является богатым источником витаминов и минералов.
- Роль пчел в природе просто огромна – опыление растений, это их главная работа в природе. Всего за один полет пчела опыляет больше 100 растений: плодовых, лекарственных и ягодных культур.
- А в домашних условиях мёд можно приготовить из воды и сахара.
- Берегите природу!

