



**ГУО «Средняя школа №30 г.
Бобруйска»**

Фиткуло Виталий
**исследовательская
работа**

**«Их Величество Макароны,
или Полезное чудо из теста»**

Разрешите представиться!

Меня зовут Фиткуло Виталий, учащийся IV “А” класса.
Я – весёлый и жизнерадостный. Люблю море, солнце, животных.
Обожаю помогать маме на кухне.



А ещё...



**Я неплохо
разбираюсь в
макаронах!
И сегодня
постараюсь
вам это
доказать!**



**Жители разных стран с
большим удовольствием
употребляют макароны с
сыром, необычными соусами,
фаршем и даже готовят из них
вкуснейшие десерты!**



Если бы все макароны, которые за год съедают в одной лишь Италии, превратились в спагетти, то длина такой макаронины составила бы 600 миллионов километров, и её можно обмотать вокруг Земли 15.000 раз.

В мире существует, по разным источникам, от 400 до 600 видов пасты, спагетти и тому подобных макаронных изделий.

25 октября празднуется всемирный День Макарон. День рождения пасты же празднуют 24 ноября — это традиция итальянского городка Граньяно. Там проводится масштабный макаронный фестиваль.

Эти удивительные макароны

- ▶ Производство макаронных изделий включает несколько операций.
- ▶ Качество изделий во многом зависит от сырья и правильности технологии производства.
- ▶ Макароны изделия легкодоступны и несложны в приготовлении.
- ▶ Макароны изделия полезны белками и витаминами, которые содержатся в муке.
- ▶ Энергетическая ценность макаронных изделий 338- 341 ккал на 100 г продукта.



Цель работы:

выяснить, макаронные изделия в питании человека – польза или вред?

Задачи:

- * изучить различные источники информации по данной теме;
- * узнать историю появления макаронных изделий, их состав;
- * провести исследование на соответствие различных групп макаронных изделий общепринятому стандарту качества

Объект исследования:
макаронные изделия

Предмет исследования:
макароны и здоровье
человека

Гипотеза:
Предположим, что макароны –
это вкусная и полезная пища,
необходимая для здоровья
человека в современной
жизни



Методы исследования:

- * работа с литературными источниками и интернет-ресурсами;
- * эксперимент;
- * анкетирование;
- * выводы, обобщение



Макароны – от итальянского «макаре», что значит «мять, месить». Были придуманы в Китае, в Россию пришли во времена Петра I.



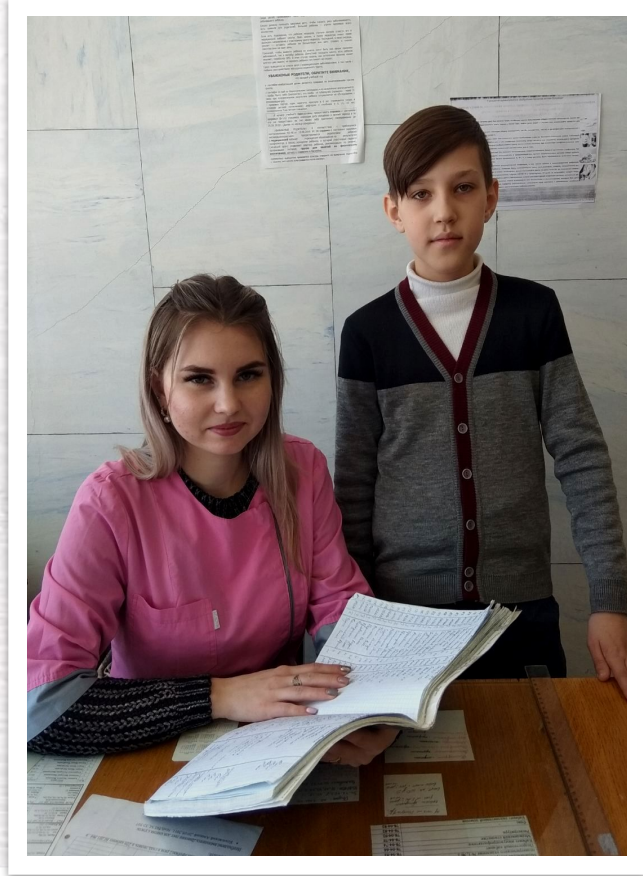
**В Беларуси макаронные изделия
выпускают в Минске, Витебске,
Лиде, Орше, Полоцке, Борисове.
Лидером макаронной
промышленности является
«Боримак» – Борисовский
комбинат хлебопродуктов,
выпускающий более 40 видов
макаронных изделий под маркой
«Пастораль»**







**Добро пожаловать
на фабрику
«Боримак»!**



Макароны бывают трёх групп: А, Б и В. Их готовят из цельного зерна и они на долгое время насыщают и утоляют чувство голода. Те, что приготовлены из твёрдых сортов диетологи часто включают в свои диеты.





В школьной столовой в основном используют макаронные изделия группы Б отечественного производства. Это связано с тем, что Беларусь закупает пшеницу твёрдых сортов, так как эти сорта в нашей стране не растут.



Требования к качеству макаронных изделий:

□ при варке макаронные изделия должны увеличиваться в объёме не менее, чем в 2 раза, не слипаться;

□ осадок в сливаемой проточной воде должен отсутствовать, а сама вода оставаться чистой;

□ мутная вода говорит о некотором вымывании полезных веществ из продукта



На основе полученной информации я решил провести эксперимент в домашних условиях. Мы сварили макаронные изделия разных групп и сравнили их по показателям, которые я узнал от школьной медсестры и повара.



Вывод:

макаронные изделия группы А выглядят аппетитно и качественно, а макаронные изделия групп Б и В имеют отклонения не только по внешним признакам, но и по вкусовым качествам.





Вывод:

после употребления макарон из твёрдой пшеницы я дольше оставался сытым, так как такие макаронные изделия богаты клетчаткой, витаминами, особенно группы Б, и энергетическая ценность таких макарон высока





Анкетирование

1. Любишь ли ты блюда из макарон?
2. Как часто ты ешь макароны?

3. Умеешь ли ты приготовить макароны сам?

4. Считаешь ли ты макароны полезной пищей?

5. По каким критериям в вашей семье покупают макароны? Подчеркни (цена, форма, группа А,Б,В)

Вывод: большинство учащихся любят блюда из макарон, умеют приготовить макароны сами, а родители обращают внимание на группу макаронных изделий

А ещё макароны сближают родных
людей. Все члены моей семьи
увлеклись приготовлением макарон в
домашних условиях!



Макароны – бюджетный и очень удобный материал для творчества! А красивые вещи не только радуют глаз, но и поднимают настроение.



А ведь это тоже здоровье человека!



**Гипотеза о том, что макароны
это вкусная и полезная пища,
необходимая для здоровья
человека, доказана. Только
нужно их правильно
выбирать, аппетитно
приготовить и подать к столу!**





**Люблю я макароны!
Любовью к ним пылаю
неземною.
Люблю я макароны – и
Что хотите, делайте со
мною!**



Спасибо за внимание!