

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Большемуртинский детский сад № 1»**

**Детский познавательно –
исследовательский проект**

«Пшеница - что это такое?»

Автор проекта: Глушкова Варвара

Руководитель проекта: воспитатель

Спиридонова Анна Вячеславовна

2022 год

Введение

Меня зовут Глушкова Варвара. Я люблю маме помогать готовить. Очень часто мы с мамой стряпаем пирожки, торты, печем блины, оладьи. Однажды, когда мы с мамой стряпали пирожки, я спросила, из чего делается тесто. Мама объяснила мне, что для теста нужны яйца, соль, сахар, масло и мука. Мне стало интересно, что такое мука. Мама рассказала, что такое мука, из чего она делается и что можно сделать из нее.

Гипотеза исследования: мука входит в состав многих рецептов и из нее можно приготовить много вкусных блюд.

Объект исследования: пшеница.

Предмет исследования: мука.

Цель: узнать, что такое пшеница и где в жизни ее можно использовать.

Задачи:

- выяснить, как выращивают пшеницу;
- выяснить, откуда берется мука, и какие изделия из нее изготавливаются;
- научиться месить тесто.
- испечь вафли.

Методы:

- информационный (чтение энциклопедии, интернет, беседа с мамой);
- беседа с воспитателем группы детского сада;
- метод наблюдения;
- экспериментальный (испечь вафли).

Теоретическая часть

1. Что такое пшеница?

Пшеница – это растение, в виде колосьев, из которых получают зёрна, а из зерен готовят белую муку.

Пшеница – это королева зерновых. К ней всегда относились уважительно. Ее колоски, зерно и изделия из него даже считались священными у многих народов. Об этом говорится в пословицах про пшеницу и хлеб: Пшеница - среди хлебов царица. Хлеб всему голова (*фото № 1*). Пшеницу можно выращивать практически где угодно. Недаром пшеница распространена на всех

континентах земного шара. Пшеницу выращивают на сельскохозяйственных полях. Высаживают зерна пшеницы, а собирают колосья (*фото № 2*).



Фото № 1.



Фото № 2.

Вот так выглядят колоски пшеницы (*фото № 3*). Колосок держится на стебле, который называют соломина, внутри он пустой (*фото № 4*).



Фото № 3.



Фото № 4.

Когда колосья пшеницы созревают, они становятся желтыми. Тогда на полях их собирают комбайном (*фото № 5, фото № 6*).



Фото № 5



Фото № 6

В комбайн попадают колосья, а из комбайна выходят зерна пшеницы (*фото № 7*). Ниже на картинке представлены зерна пшеницы (*фото № 8*).



Фото № 7.



Фото № 8.

2. Что делают из пшеницы?

Зерна пшеницы перемалывают, и получается мука (*фото № 9*).



Фото № 9.

Муку используют при приготовлении различных блюд (*фото № 10, фото № 11, фото № 12, фото № 13, фото № 14*):



Фото № 10. Хлеб



Фото № 11. Макароны изделия



Фото № 12. Оладьи



Фото № 13. Блины



Фото № 14. Калачики

В мире много рецептов, в которых используют муку. Одним рецептом хочу поделиться с вами. Сегодня мы будем стряпать вафли.

3. Рецепт теста для вафель

Ингредиенты: мука, масло сливочное, яйцо, сахар, молоко, разрыхлитель, соль (*фото № 15*).



Фото № 15.

Все ингредиенты смешиваем и получаем вот такое тесто, которое представлено на фото ниже (*фото № 16*). Для того чтобы приготовить вафли, нам нужна вафельница. Ее нужно нагреть до необходимой температуры, затем ложкой положить в нее тесто (*фото № 17*).



Фото № 16.



Фото № 17.

Закрываем вафельницу и ждем, пока наши вафли испекутся (*фото № 18*).
 Вафельки готовы, извлекаем их аккуратно вилкой (*фото № 19*).



Фото № 18.



Фото № 19.

Готово, можно всей семьей пить чай (*фото 20*).



Фото №20.

Заключение

За время проекта я узнала, как растет пшеница. Узнала, что зерна пшеницы перемалываются, и из них получается мука. Из муки можно приготовить огромное количество вкусных и полезных продуктов: макаронные, хлебобулочные, кондитерские изделия.

Список литературы

1. П. К. Иванов, Яровая пшеница, 3 изд., М., 1971;
2. П. М. Жуковский, Культурные растения и их сородичи, 3 изд., Л., 1971;
3. Пшеница и ее улучшение, пер. с англ., под ред. М. М. Якубцинера, Н. П. Козьминой, Л. Н. Любарского, М., 1970;
4. <http://www.scienceforum.ru/2016/pdf/28148.pdf>
5. <https://kopilkaurokov.ru/nachalniyeKlassi/prochee/issliedovatiel-skaia-rabota-na-tiemu-ot->