

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

Сетищенский детский сад «Сказка»

# Исследовательский проект

## «Занимательная мука»

**Выполнил: Кондратюк Арсений**

**Руководитель проекта: воспитатель  
старшей разновозрастной группы**

**Ильина Светлана Ивановна**



Оглавление.	
Введение...	3
1. Теоретическая часть	4
1.1 Что такое мука?	5
1.2 Как появилась мука?	5
1.3 Откуда берется мука?.	6
2. Практическая часть	6
2.1 Изучение свойств муки...	. 6
2.2 Для чего еще нужна мука	6
2.3 Что можно приготовить из муки?.	7
Заключение....	7
Приложения	8



*В каждом зёрнышке пшеницы  
Летом и зимой  
Сила солнышка хранится,  
И земли родной.  
И расти под небом светлым,  
Строен и высок,  
Словно Родина бессмертный,  
Хлебный колосок.*

**В. Орлов**

## **Введение**

**Актуальность** выбранной темы.

Производство муки — одно из древнейших занятий человечества. Оно сыграло важнейшую роль в истории техники. Многовековой труд человека создал и непрерывно совершенствует обыкновенную мельницу, которая стоит на пути от зерна к хлебу.

В детском саду нам часто готовят вкусную выпечку булочки, блины, оладушки. Мои друзья относятся к хлебу небрежно, потому-то не знают о труде людей, выращивающих хлеб. Как же научить их уважать хлеб? Это вопрос спорный! Но ведь без муки хлеб не получится. Мне стало интересно, как из такой сыпучей смеси получаются вкусные румяные изделия. Я решил изучить свойства муки, откуда она берется, что можно из нее сделать. Мои исследования оказались интересными и познавательными. Я думаю, если я расскажу о них своим друзьям, они станут по-другому относиться к хлебу.

**Объект исследования:** мука.

**Предмет исследования:** изготовление из муки ватрушек и приготовление соленого теста для лепки.

**Цель работы:** с помощью исследований и опытов показать важную роль муки в жизни человека.

**Задачи:**

1. Узнать:

- Что такое мука?



- Как появилась мука?
- Откуда берется мука?
- Какие имеет свойства?
- Для чего еще нужна мука?
- Что можно сделать из муки?

2. Узнать каким трудом добывается хлеб для каждого из нас.

Гипотеза: Если мы узнаем больше о муке, то мы будем бережнее относиться к хлебу.

### **Методы исследования:**

- теоретические: изучение литературы о процессе получения муки и ее свойствах;
- практические: экскурсия, наблюдение, опыт.

### **1. Теоретическая часть**

С давних времен на Руси гостей встречали хлебом-солью. Хлеб – это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Но ведь без муки хлеба не получится.

Моя мама часто печет пироги, блинчики, торты и я все время помогаю ей. Мне очень нравится возиться с мукой. Раньше я лепил из теста колобка, выдавливал разные фигуры и пробовал его на вкус. А сейчас я задумался как из такой сыпучей смеси получаются вкусные румяные изделия.

### У меня появились вопросы:

- Что такое мука?
- Как появилась мука?
- Откуда берется мука?
- Какие имеет свойства?
- Для чего еще нужна мука?
- Что можно сделать из муки?

Для того чтобы найти ответ на все эти вопросы, нужно провести ряд исследований и опытов.



## 1.1 Для начала узнал, что такое мука?

В детском саду с воспитателем прочитали сказки, стихи и рассказы, в которых встречаются хлебобулочные изделия и узнал, что мукой называют продукт, получаемый путем измельчения зерна до порошкообразного состояния.

*Золотистую пшеницу*

*Жернова сотрут в мучицу.*

*Из муки замесим тесто –*

*В формочках в печи ей место.*

*Подрумянился, окреп*

*В жаркой печке вкусный хлеб .*



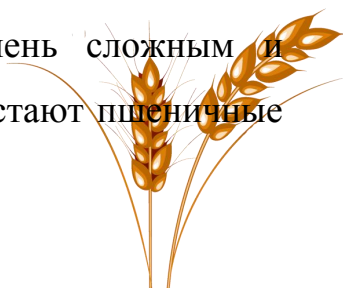
## 1.2 Как появилась мука? (Приложение 1)

Вместе с мамой и воспитателем мы рассмотрели иллюстрации, прочитали рассказы и интересные факты об истории возникновения муки.

**Производство муки - одно из древнейших занятий человека.** Возникновение муки относится к эпохе нового каменного века. За 4000 лет до нашей эры люди уже измельчали зерна различных зерен в муку при помощи камней. Позже для измельчения зерен стали применять каменные ступы, в которых зерно толкли пестом, но постепенно люди поняли, что растирать легче, чем толочь. Так появилась зернотерка, состоящая из двух камней: нижнего, на который клали зерно и Меньшого - верхнего. Перемещая верхний камень вдоль нижнего, зерно растирали в муку.

**ИНТЕРЕСНОЕ О МУКЕ.** Египетские женщины для растирания зерен использовали каменные терки. Большое количество зернотерок нашли археологи на территории нашей страны. Для измельчения зерна использовали крупные камни, такую «общественную» мельницу нашли при археологических раскопках в Ирландии.

Испокон веков, производство муки считалось очень сложным и трудоемким процессом. Сначала зерно сеют, из него вырастают пшеничные





колосья, которые убирают с помощью специальной сельскохозяйственной техники.

Совместно с воспитателем мы посеяли в группе пшеницу, и наблюдали за тем как прорастает зерно. Затем мы попробовали измельчить пшеницу на кофемолке. Настоящей муки у нас не получилось. Для этого нужны специальные машины

### **1.3 Откуда берется мука?**

В группе мы оформили ЛЭПУК «О ХЛЕБЕ ДЕТЯМ», в котором видна работа хлеборобов и пекарей. Мы выяснили, как трудно вырастить хлеб, сколько нужно вложить труда, чтобы из маленького зернышка получился вкусный, румяный каравай, хлеб и другие изделия.

## **2. Практическая часть. (Приложение 2)**

Экскурсия на кухню детского сада. Вместе с детьми группы мы ходили на экскурсию, на кухню детского сада. Там мы увидели, как наш повар просеивал муку, месил тесто и пек булочки нам на полдник.

Экскурсия в магазин «Продукты». Мы ходили в магазин на экскурсию. На прилавке лежали разные хлебобулочные изделия. А рядом стояли коробки с пирожками, булочками и пирожными. Недалеко лежали макаронные изделия. Все это было приготовлено из муки!

### **2.1 Изучение свойств муки.**

Для своих экспериментов я использовал пшеничную муку.

Я рассыпал муку на столе, она оказалась сыпучей. Затем я попробовал ее на ощупь. Мука оказалась мягкой и пушистой. Насыпав муку в стакан с водой и размешав ее, я увидел, что мука окрасила воду в белый цвет.

Через некоторое время я заметил, что мука не растворилась в воде, а осела на дне стакана. Я решил попробовать муку на вкус и обнаружил, что при разжевывании мука имеет приятный, сладковатый, почти пресный вкус и слабый запах.

### **2.2 Для чего еще нужна мука?**

Меня заинтересовало, а для чего еще нужна мука?



Если в муку добавить немного воды, она становится похожа на клей, этим составом можно склеивать бумагу. Мука – это очень податливый материал, из которого можно лепить различные фигурки для игры. А ещё на муке можно рисовать и писать.

Во время непосредственно образовательной деятельности мы приготовили соленое тесто для лепки, и изготовили калачи и другие изделия для сюжетно-ролевой игры «Магазин».

### 2.3 Что можно приготовить из муки?

Чтобы приготовить что-нибудь из муки, нужно замесить тесто.

*Муки немножечко возьмем,  
Воды в посудину нальем.  
Помешаем, наблюдаем...  
А затем мы дружно, вместе  
Чудо тесто вмиг замесим!*

Мое тесто получилось мягкое и эластичное.

В зависимости от того с какими ингредиентами смешивают муку и в каком количестве, тесто может быть жидким, густым, сладким, соленым. Из жидкого теста у нас получились вкусные кексы. А из соленого теста я изготовил поделку.

### Заключение

Проведя ряд исследований, я выяснил, что производство муки и изготовление хлеба очень сложный и трудоемкий процесс. Пшеничная **мука** сыпучая, мягкая, оставляет отпечатки, имеет белый цвет, окрашивает воду, но не растворяется в ней, имеет приятный, сладковатый, почти пресный вкус и слабовыраженный запах. Используется для приготовления мучных и макаронных продуктов питания и изготовления поделок. Поэтому занимает важное место в жизни человека. **Гипотеза** подтвердилась: мы стали бережнее относиться к хлебу, когда узнали больше информации о муке.



# ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ХЛЕБА

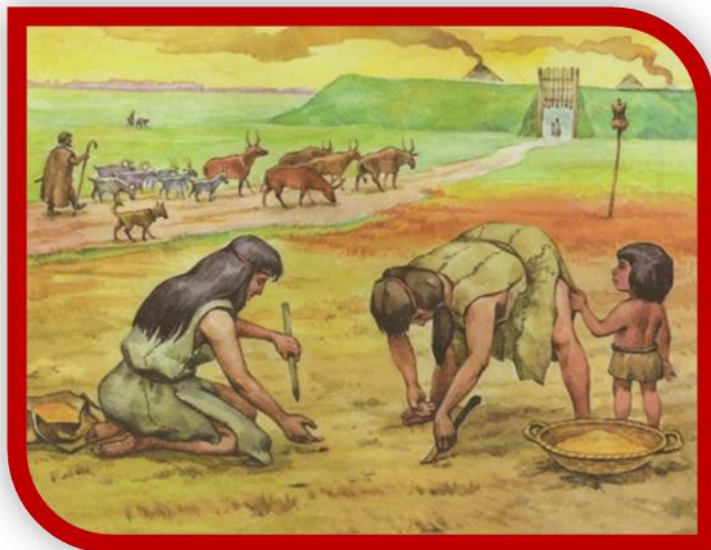




### История возникновения хлеба.

Наш хлеб имеет длинную историю. По мнению учёных, открытие хлеба состоялось 16 тыс. лет назад и изобрели его египтяне. Именно тогда человек начал собирать и культивировать хлебные злаки. Правда, в начале, он ел зёрна в натуральном виде.

Лишь позднее кулинары каменного века научились растирать и смешивать зерно с водой. Появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Конечно, он несколько не походил наш тот, который мы едим: хлеб был жидким. Считается, что способ приготовления хлеба из

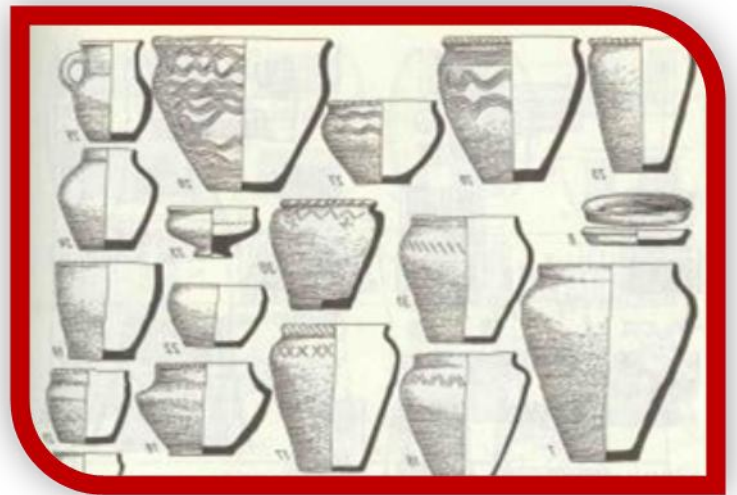


кислого теста был открыт примерно пять тысяч лет назад в Древнем Египте. А помог этому случай. Вроде бы подкисло тесто по недосмотру раба, приставленного к кухне, но он, желая, видно, избежать взбучки, лепёшки всё-таки испёк. Каково же было его удивление, когда вместо ожидаемого

наказания он заслужил похвалу - лепёшки оказались вкуснее, пышнее, румянее, чем те, что готовились раньше. Бедняга так обрадовался, что упал на колени перед чудом и воскликнул: «Хлеб - это дар Божий!»



Слово хлеб произошло от греческого слова «хлебанос», которое обозначает название глиняного горшка, в котором пекли хлеб.



В богатых городах Греции пекари начали появляться в пятом веке до нашей эры. По всей Европе секрет хлебопечения распространился в IX - XI вв., и пекари пользовались большим почётом. В Древней Греции хлебопеки занимали самые высокие посты в государстве. По древним германским законам преступник, убивший лекаря, булочника, наказывался строже, чем за убийство человека другой профессии. Интересно, что в средневековой Европе существовала прямая зависимость между свежестью хлеба и социальным положением тех, кто его потреблял. Свежеиспечённый хлеб ела только королевская семья, вчерашней выпечки - ближайшая камарилья. Хлебными изделиями, выпеченными два дня назад, лакомились представители мелкопоместного дворянства, большей давности - монахи и школьники. Самым чёрствым хлебом кормились ремесленники и крестьяне.

На Руси с древних времён выпечка хлеба считалась ответственным и почётным занятием. Особого искусства требовало производство ржаного хлеба, которое основывалось на применении специальных квасов. Секрет их приготовления держался в тайне и передавался из поколения в поколение. Кроме ржаного хлеба в монастырских пекарнях выпекали просфоры, калачи и сайки из пшеничной мук. Из монастырских пекарен хлеб выходил с надписями: «Хлеб святой», «Хлеб всемогущий», «Хлеб вечный». Во все времена отношение к хлебу было особенным. Недаром у многих народов в древности хлеб, как солнце и золото, обозначался одним символом - кругом с точкой посередине. Так же как к хлебу, испокон веков относился народ и к

труду тех, кто его создавал, кто помогал хлебу на стол прийти. Таких людей называют хлеборобами.

С давних времен родители приучали детей своих беречь хлеб. Еще с молоком матери усваивались правила бережливого отношения к святым снытым. Людей, какие пришли с чистым сердцем, хорошей миссией или хорошей новостью, на нашей земле всегда встречали хлебом солью. Караваем благословляли молодых, без ковриги нельзя было зайти в новый дом, родился ребенок - тоже шли с хлебом. Хлеб ежедневно приходит к нам — румяный, теплый, душистый несравненный. А еще имеет много имен - баранку, булочку, батончик, рогалик, каравай, калач, пасху, пирог. И все-таки хлеб. Если на столе нет хлеба - на нем чего-то не хватает. Самого главного. Потому что хлеб — то богатство, благосостояние. Люди ласково и уважительно говорят о нем: хлеб - батенька, хлеб - кормилец, хлеб - всему голова. Издревле народ наш более всего ценил хлеб, соль, честь. Хлеб сопровождает нас всю жизнь — от рождения до глубокой старости. У всех народов он святой. Хлеб берегли, в его честь составляли гимны, хлебом встречали самых дорогих гостей. Хлеб бесценен. Ни работа, ни смерть, ни жизнь, ни свадьба — ничего в мире не обходится без хлеба. Он самый вкусный, он дороже золота, насущный и святой хлеб из нашего поля.



**Хлеб в мире - главное всего, он — жизнь!**



## «Эксперименты с мукой»

### **ОПЫТ 1.** «Мука безвкусная»

А теперь давайте попробуем муку на вкус. Возьмите в ложечку немного муки и попробуйте её. Какая она на вкус? (Ответы детей)

- Да, ребята, мука на вкус не горькая, не сладкая, не кислая. Значит, у муки нет вкуса. Она безвкусная.

### **ОПЫТ 2.** «Мука белая, мягкая, пушистая, мука имеет свой особенный запах».

Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету? (белая.)

Потрогайте её руками. Какая она на ощупь? (мягкая, пушистая.)

Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? (Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный)

- Мука имеет запах.

### **ОПЫТ 3.** «Мука сыпучая, сухая, рассыпчатая».

- Возьмите стакан муки и пересыпьте из стакана через ситечко высыпая муку в тарелку. Что происходит с мукой? (Сыплется)

- Значит мука какая? (Мука сыпучая).

- Еще как можно сказать про муку, какая она? (Рассыпчатая).

### **ОПЫТ 4.** «На муке можно рисовать»

- Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку.

- Как вы думаете можно ли на муке рисовать. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем.

- Оказывается на муке можно писать и рисовать.

### **ОПЫТ 5.** «Преобразование муки в тесто»

- Ребята, а что можно сделать из муки? (тесто)

- А что нам понадобится для этого? (вода, сахар, соль, растительное масло)

- Попробуйте замешать тесто сами.

Дети замешивают тесто. Воспитатель направляет детей.

- Ребята, какое тесто у вас получилось? (гладкое, мягкое, можно лепить как из пластилина)

- А что можно из него слепить? (пирожки, плюшки, ватрушки)

Дети лепят хлебобулочные изделия.

- какие замечательные хлебобулочные изделия у вас получились!