

# «Чупа-чупс»



*Исследовательская работа*

*На тему: «Чупа-чупс»*

*Выполнил: Селиванов Евгений*

*Руководитель: Зябрева Светлана Юрьевна*

*МДОАУ «Центр развития ребенка –  
Детский сад №56 «Надежда» г.Орска»*

*г.Орск 2015*

## **Содержание**

1. Введение
2. История Чупа-чупса
3. Можно ли сделать Чупа-чупс дома?
4. Вредны ли Чупа-чупсы?
5. Полезные Чупа-чупсы
6. Заключение



## **1. Введение**

*Здравствуйте! Меня зовут Евгений. Я хожу в Детский сад №56 «Надежда».*

*Я, как и все дети, очень люблю конфеты, особенно Чупа-чупсы. Они в красивой обертке и очень вкусные. Но я заметил, что мы едим Чупа-чупс очень долго.*

*Мне стало интересно, не вредит ли это нашему организму. Я решил заняться этим исследованием.*

### **Цель исследования:**

- *Выяснить, вреден ли Чупа-чупс для нашего здоровья*
- *Рассказать о результатах исследования ребятам в садике и их родителям*

### **Методы исследования:**

- *Чтение литературы*
- *Сбор информации в Интернете*
- *Изготовление собственных чупа-чупсов*
- *Консультация у специалиста*
- *Экспериментирование*



## **2. История Чупа-чупса**

*Мне стало интересно, как появился Чупа-чупс?*

*Давным-давно люди уже умели делать сладкие леденцы. Предполагают, что даже в Древнем Египте делали сладости, похожие на Чупа-чупсы. Для этого они окунали кусочки фруктов и цукатов в мед. А чтобы руки не пачкались – прикрепляли палочку. Я тоже захотел сделать такой «Древний Чупа-чупс».*

*ФОТО Пошаговое*

*На Древней Руси леденцы делали в форме петушков и разных животных. Но они стоили дорого, и детям покупали их только по праздникам.*



*До конца 50-х годов XX века конфеты были разных форм и цветов. И все дети, просто потому, что они дети, то и дело доставали конфеты изо рта, чтобы рассмотреть, поболтать с друзьями, спрятать их от родителей или просто положить в карман, чтобы съесть потом.*

*И дети, и конфеты выглядели страшно неаккуратно.*



*В 1958 году любитель сладостей Энрике Бернат к всеобщей радости детей и родителей он создает универсальную конфету на палочке!*



*Конфетам нужно было интересное и название. И тогда придумали название «Чупс». Новое название очень понравилось детям и сохранилось до сих пор.*

*Сладкому продукту был нужен сладкий логотип. Энрике Бернат обращается к знаменитому художнику Сальвадору Дали, который и придумал поместить название Чупа Чупс® внутри цветка ромашки.*



### **3. Вредны ли Чупа-чупсы?**

*Я решил узнать, сколько времени мы сосем Чупа-чупс? Я засекаю время. У меня получилось 15 минут! Ведь это очень много!*



*Я решил спросить у зубного врача, полезен ли Чупа-чупс? Вредно ли так долго есть сладкое?*

*ФОТО + консультация*

*Я решил сам проверить, вредны ли Чупа-чупсы?*

### **Опыт 1.**

*Я взял Чупа-чупс с фруктовым вкусом и кусочки фруктов. Опустил в прозрачные стаканы и Чупа-чупс, и кусочки фруктов.*



*Когда Чупа-чупс растворился, то на дне был осадок, а вода в стакане окрасилась. В стаканах с фруктами вода вообще не окрасилась.*



*Я сделал вывод: в Чупа-чупсах используются красители, которые вредны для здоровья.*



## Опыт 2.

*Я растворил Чупа-чупс в воде и добавил чайную ложку соды. Сода запенилась. Сода пенится, если взаимодействует с кислотой.*

*Я сделал вывод: в Чупа-чупсах используется кислота, которая вредна для зубов.*



## Опыт 3.

*Я решил прочитать состав Чупа-чупса на упаковке. Но вся информация написана на той части, которую запаивают вокруг палочки. Ёе очень трудно открыть. Но у меня получилось кое-что прочитать. Почти все вещества в составе Чупа-чупса вредны для здоровья!*





#### **4. Можно ли сделать Чупа-чупс дома?**

Если делать Чупа-чупс самим, то он будет менее вредным, потому что мы не добавляем вредных веществ.

##### *Пошаговое ФОТО*

Для приготовления Чупа-чупса в домашних условиях вам потребуются:

- Сок (по вашему вкусу, желательно домашний) – 2 столовые ложки,
- Сахар – 4,5 столовые ложки,

##### **Способ приготовления**

1. Соединяем сок и сахар.
2. Ставим на огонь и ждем растворения сахара. После убавляем огонек и томим еще минут 7.
3. Готовую карамель разливаем по формочкам.
4. В еще не застывшую смесь вставляем палочки (это могут быть зубочистки с затупленными кончиками, палочки от уже съеденных чупа-чупсов или мороженого). Когда масса застынет, Чупа-чупсы – готовы!

#### **5. Полезные Чупа-чупсы**

Можно сделать и полезные Чупа-чупсы. Например, Чупа-чупсы от кашля.

##### **Травяные леденцы от кашля:**

- 1 стакан воды
- 2 стакана сахара
- 2 столовые ложки меда
- четверть стакана сушеных трав (шалфей, кора дикой вишни, бузина). Можно купить готовый сбор от кашля в аптеке (грудной) и добавить смесь этих трав.

*В течение 20 минут томить травы в воде на медленном огне, закрыв кастрюлю крышкой. Затем процедить полученный настой и перелить его обратно в кастрюлю. Добавить сахар и мед, размешать и довести до кипения, потом осторожно варить на медленном огне.*

*При нагревании смесь будет становиться все более вязкой, поэтому нужно ее постоянно перемешивать, лучше всего деревянной ложкой или лопаткой. Когда смесь станет совсем вязкой и начнет образовывать нити то нужно сделать следующее: капните немного сиропа в чашку с холодной водой – и надкусите застывшую каплю. Если она клейкая и прилипает к зубам, то нужно варить сироп еще немного. Если каплю можно разгрызть, то сироп уже готов.*

*Если сироп начнет кристаллизоваться, то можно добавить в него немного воды и дополнительную ложку меда, убрать кристаллы и варить дальше до нужной консистенции.*

*Когда сироп уже готов и упавшую в стакан холодной воды каплю можно разгрызть, возьмите лист пергаментной бумаги и вылейте на него чайной ложкой капли сиропа недалеко друг от друга (но оставьте место чтобы они растеклись), охладите и затем снимите леденцы с листа пергамента. Заверните каждый леденец в пергамент или припудрите их сахарной пудрой, чтобы леденцы не слипались друг с другом. Хранить их можно в стеклянной банке.*

### *Леденцы от кашля детям*

*Понадобится:*

- сахар 1 стакан,*
- вода 4 столовые ложки, Показать полностью..*

- молотый имбирь - 1 ч. ложка.
- 1/2 - 1 ч. ложки лимонного сока
- по желанию пищевые красители;

Смешайте сахарный песок с водой до полного растворения. Варите сахар с водой и имбирем на слабом огне до полной прозрачности. Добавьте (если хотите) пищевой краситель. Для подкрашивания можно использовать натуральные соки (например, морковный сок для желтого цвета или свекольный для красного) вместо красителей.

Проверьте сироп на готовность. Для этого налейте холодную воду в миску и капните сиропом. Капля сиропа должна застыть в воде. Если капля застыла, то снимите кастрюлю с огня и помешивайте сироп еще тридцать секунд. Приготовьте формочки. Смажьте заранее формы растительным маслом. Разлейте готовую смесь в формочки. Приготовьте палочки и воткните их. Оставьте карамель до затвердевания. Леденцы готовы!

Можно добавить в массу отвар или сироп из корня солодки. Можете сделать леденцы на палочке.

3-4 леденчика в день - и вы не заметите как ребенок поправится. Тем более, что сделано все заботливыми мамиными руками!