

Содержание

Введение.....	
2	
Глава I. Исследование проблемы.....	
4	
Глава II. Опрос. Результаты опроса	
.....7	
Глава III. Заключение.....	
10	

Исследовательская работа

«Огурец из стеклянной банки»

Автор: Хромых Данил Сергеевич

Тюменская область, ЯНАО, Ямальский район, с. Салемал, Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Салемальская школа-интернат имени Володи Солдатова", 6 класс

Введение

Цель исследования: доказать, что засолка огурцов в домашних условиях выгоднее, чем покупать в магазине.

Задачи исследования:

- 1. Сведения о растении**
 - 2. Полезные свойства огурца**
 - 3. Сравнение затрат на засолку огурцов в домашних условиях со стоимостью соленых огурцов в магазине с. Салемал.**
 - 4. Обобщение результатов исследований для подтверждения того, что выгоднее солить огурцы в домашних условиях.**
- Объект исследования: потребительская корзина**
 - Предмет исследования: стоимость банки соленых огурцов, приобретенного в магазине и стоимость банки соленых огурцов, засоленных в домашних условиях.**
- 1. Гипотеза исследования: Я предполагаю, что засолка огурцов в домашних условиях:**
 - банка соленых огурцов с одинаковым составом продуктов дешевле;**
 - питательнее;**
 - экономит личное время.**

2. Методы исследования:

- сбор информации,
- изучение рецептов засолки огурцов
- наблюдение,
- анкетирование,
- сравнение,
- опыт
- обобщение.

Глава I. Исследование проблемы

Летом вся наша семья гостит у бабушки и дедушки в городе Тюмени. Они имеют дачу. На даче они выращивают различные овощи, в том числе и мои любимые огурчики. Огурчики я и все мои родственники любят огурчики как свежие, так и солёненькие, так и маринованные.

Моя бабушка, Татьяна Петровна, постоянно просматривает журнал «Домашние заготовки». Особенно интересуется этим журналом в летне-осенний период, так как в этом журнале есть разделы, в которых можно найти множество различных рецептов засолки огурцов в домашних условиях. (Приложение 1).

Бабушка солит и маринует огурчики, мама ей помогает, а мы успеваем их кушать. Лето проходит для нас незаметно, мы возвращаемся домой в село Салемал. С собой мы не можем привести заготовки из огурцов, приготовленные бабушкой, так как летим самолетом.

Мама, по приезду в Село Салемал, покупает соленые огурцы в магазине. Огурцы в магазине разных изготовителей, одни нам нравятся, а другие не нравятся. Папа сказал, однажды маме, почему бы ей не заняться засолкой огурцов в домашних условиях, всегда будут огурчики вкусными, как у бабушки. Маму заинтересовало это предложение. Встал вопрос, а не начать, ли солить огурцы в домашних условиях? Папа подумал и высказал сомнение: выгодно ли будет это для семьи, которая состоит из четырех человек.

Я начал собирать информацию по засолке огурцов в домашних условиях.

Первое, что я сделал, это попросил у бабушки рецепт засолки огурцов (Приложение 2).

	Бабушкин рецепт	Перевод в граммы	стоимость
Размер банки	Три литра		
Вода	Три литра		
Укроп	4 зонтика		
Лавровый лист	1 шт		
Перец горошком	3 шт		
Гвоздика	2 шт		
Чеснок	1 головка		
Соль	3 столовые ложки		
Сахар	2 столовые ложки		

После этого отправился в магазин «Обь», обратился с просьбой к продавцу , чтобы она мне сказала цену всех продуктов по данному рецепту. (Приложение 3)

Второе, что я сделал, это занялся расчетом стоимости засолки одной банки огурцов в домашних условиях в селе Салемал и в городе Тюмени, из расчета на трехлитровую банку. Для этого я перевел в граммы компоненты засолки огурцов (Приложение 4).

		Перевод в граммы	стоимость	
			Салемал	Тюмень

Размер банки	Три литра			
Вода	Три литра			
Укроп	2 ложки			
Лавровый лист	1 шт			
Перец горошком	3 шт			
Гвоздика	2 шт			
Чеснок	1 головка			
Соль	3 столовые ложки			
Сахар	2 столовые ложки			

Исследование полученных данных: расчет стоимости одной банки соленых огурцов замаринованных в домашних условиях.

	Стоимость компонентов (рубли)	Масса нетто (граммы)	Масса компонентов 1 банки (граммы)	Стоимость компонентов 1 банки (рубли)
Итого:				
Вода				
Укроп				
Лавровый лист				
Перец горошком				
Гвоздика				
Чеснок				

Соль				
Сахар				

По запросу в ЖКХ, выяснил, что стоимость 1 кВт/ч – 1,04 рубля, следовательно, стоимость затраченной электроэнергии выпечки 1,9 рубля.

(Приложение 6)

Вывод по расчету: стоимость 1 трёхлитровой банки огурцов, замаринованных в домашних условиях - ??? рубля.

**Муниципальная ка общеобразовательная школа – интернат
«Салемальская школа-интернат среднего /полного/ общего образования»**

ул. Первомайская 19, с.Салемал, Ямальский район, ЯНАО, 629709, тел.(34996) 2-30-09, факс(34996) 2-32-12
Р/С 40204810900000000013, БИК 047182000, РКЦ Салехард г. Салехард, ИНН:/КПП 8909000965/890901001
ОКПО 43131735 ОГРН 1028900508757 Электронный адрес: School-Salemal@rambler.ru

Исследовательская работа

«Огурец из стеклянной банки»

Автор: Хромых Данил Сергеевич, Тюменская область, ЯНАО, Ямальский район, с. Салемал, МКОУ «Салемальская школа-интернат имени Володи Солдатова», 6 класс.

Руководитель: Хромых И.М. Тюменская область, ЯНАО, Ямальский район, с. Салемал, МКОУ «Салемальская школа-интернат имени Володи Солдатова», воспитатель

Приложение 1

<https://all-journals.com/tags/Домашние%20заготовки/>



Огурцы на любой вкус

Огурцы – самый популярный овощ для консервации на зиму. Кто же откажется себе в удовольствие в зимние вечера открыть баночку упругих, хрустящих и ароматных огурчиков и порадовать себя и своих близких!

Корнишоны с горчицей «Необыкновенные»

НЕОБХОДИМО
На банку объемом 1 л:
• 15–20 шт. корнишонов
• 1 ч. л. горчицы в зернах
• по 3 лавровых листа, горошины черного и душистого перца
• 1/2 луковицы
• 4 зубка чеснока
Для маринада на 1 л воды:
• 150 г сахара
• 40 г соли
• 1 ч. л. лимонной кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Огурцы промыть, залить холодной водой минимум на 3 ч, а затем обсушить и обрезать кончики со стороны плодоножек. На дно простерилизованной банки поместить лавровый лист, перец, горчицу и чеснок. Затем выложить огурцы и нарезанный тонкими кружками лук. Залить крутым кипятком и оставить на 20 мин, накрыв прокипяченными крышками.

Воду из банок слить и измерить ее количество. Из этого расчета вскипятить маринад с солью и сахаром, добавить лимонную кислоту и перемешать до ее растворения. Залить огурцы кипящим маринадом, укупорить, перевернуть и укутать до остывания.

Шахматова Елена

С красной смородиной без уксуса

НЕОБХОДИМО
На банку емкостью 1 л:
• 0,5–0,7 кг огурцов
• 1 стакан красной смородины
• 2–3 зубка чеснока
• 2 ст. л. соли
• 1 ст. л. сахара
• 1 ч. л. лимонной кислоты
• горошины черного перца, листья хрена, зонтики укропа по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
На дно простерилизованной банки выложить промытые и обсушенные листья хрена, веточки укропа с венчиками, всыпать горошины черного перца и дольки очищенных зубков чеснока. Огурцы и синтуру с веточек смородины тщательно промыть, обсушить. У огурцов удалить кончики. Уложить плоды в банку до верха, пересыпая смородиной, сверху всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. Вскипятить воду, залить ее в банку с огурцами до верха, накрыть простерилизованной крышкой и отставить на 20 мин. Затем слить рассол с банки в кастрюлю, довести до кипения и вернуть в емкость с огурцами и смородиной. Банки укупорить, перевернуть и укутать до остывания.

Алихеева София

ВАЖНО! Сахар добавляю из расчета 8–10 г на 1 кг огурцов. Это особенно полезно, если лето было пасмурное и огурцы созревали при недостаточной высокой температуре. Также сахар может спасти положение, если вы солите немного подвявшие или крупные плоды (от 11 см).

В томатном соке «Пикантные»

НЕОБХОДИМО
На 5 банок объемом 1 л:
• 3,5 кг огурцов
• 2 л натурального томатного сока
• по 100 г зелени укропа и соли
• 10–15 зубков чеснока
• по 50 г сладкого перца и листьев хрена
• 5 лавровых листьев
• молотый острый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Огурцы промыть, залить чистой холодной водой и оставить на 4–6 ч. На дно простерилизованных банок положить по части

пряностей, предварительно очищенного сладкого и острого перца, чеснока. Наполнить банки чистыми обсушенными огурцами. Томатный сок залить в кастрюлю, соединить с солью, довести до кипения и проварить на протяжении 3–5 мин. Залить огурцы в банки кипящим томатным соком, накрыть стерильными крышками и простерилизовать в емкости с кипящей водой на протяжении 20 мин. Затем банки с огурцами закатать, перевернуть вниз горлышком, укутать и оставить до остывания.

Вишневская Варвара

С лимоном «Вкуснятина»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
0,5–0,6 кг огурцов промыть, залить холодной водой и оставить на 4–6 ч. На дно простерилизованной банки объемом 1 л выложить 5–6 горошин черного перца, 1 ч. л. зерен горчицы, затем поместить 2 кружка лимона, 2 зубка чеснока и огурцы. Банки с подготовленными овощами заполнить кипятком, накрыть крышками и оставить на 20 мин. Затем воду слить в кастрюлю, довести до кипения, добавить 100 г сахара,

50 г соли, в конце всыпать 0,5 ч. л. лимонной кислоты, размешать. Кипящим маринадом заполнить банки, сразу же укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и дать остыть, не укутывая.

Кравченко Ольга

ПОДСОБКА! У таких огурцов получается очень вкусный маринад. Подать закуску лучше всего с жареным или запеченным картофелем.

«Яблочное настроение» с пряностями

НЕОБХОДИМО
На банку объемом 1 л:
• 0,5–0,6 кг огурцов
• по 1 яблоку, зонтику укропа, листу хрена и бутону гвоздики
• по 2 зубка чеснока и горошины душистого перца
• 1,5 ч. л. сахара
• по 1 ч. л. соли и зерен горчицы
• 1 ст. л. 9%-ного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Огурцы промыть и залить холодной водой на 5–6 ч. Яблоки промыть, очистить, разрезать на 4–6 частей, удалить сердцевину с семенами. В простерилизованные банки на дно выложить укроп, хрен, нарезанный тонкими чесноком, горо-

шины перца, бутончики гвоздики и зерна горчицы. Затем поместить огурцы, перемежая их дольками яблок. Подготовленные банки наполнить кипящей водой, накрыть крышками и дать постоять 15–20 мин. Затем воду слить в кастрюлю, добавить сахар и соль и довести маринад до кипения. Кипящим маринадом наполнить банки, накрыть крышками и дать постоять 10 мин. Слить воду в кастрюлю и вновь довести до кипения. В банки влить уксус и сразу же залить кипящим маринадом до самого верха. Банки укупорить прокипяченными крышками, пере-

вернуть, укутать и оставить до полного остывания.

Крутико Анастасия

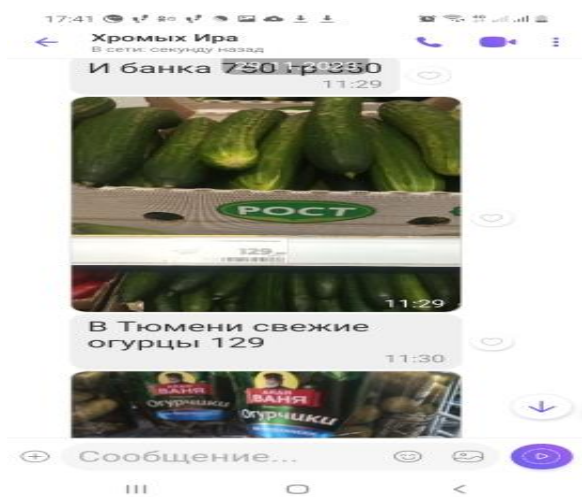
Приложение 2

На трех литровую банку огурцов: замачиваем огурцы на 6 часов, моем, плотно укладываем в банку, добавляем, укроп, лавровый лист, перец горошком (3 шт), гвоздика (2шт), чеснок. Заливаем кипятком на 10 мин, сливаем эту же воду в кастрюлю добавляем 3 ст ложки соли, 2 ст ложки сахара, чайная ложка уксуса 70%. Доводим до кипения, заливаем рассол в банку, закатываем.

Приложение 3



цена огурцов в Салемале 350 рублей за 1 килограмм



цена огурцов в Тюмене 129 рублей за 1 килограмм





в Тюмени лист лавровый 10 грамм - 15,99 рубля

В Салемале лист лавровый 10 грамм - 35 рублей



Тюмени перец чёрный 100 грамм - 119 рубля

В Салемале лист лавровый 100 грамм - 25 рублей



Тюмени укроп 100 грамм - рубля

В Салемале лукроп 100 грамм - 30 рублей



Тюмени уксус 9% 100 грамм - 56 рубля

В Салемале уксус 9% 100 грамм - 100 рублей



в Тюмени соль 25 рублей 1 килограмм

В Салемале соль 45 рублей 1 килограмм



в Тюмени сахар 56 рублей 1 килограмм

В Салемале сахар 90 рублей 1 килограмм

