

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ – ДЕТСКИЙ САД «БЕРЕЗКА»**



**Детский исследовательский проект  
«Волшебница – мука»  
воспитанницы средней группы «Б»  
Решетниковой Дарьи**

Руководитель:  
Щанкина Н.Н.,  
воспитатель

С. ШИПУНОВО

**Тип проекта:** познавательно-исследовательский

**Участники проекта:** воспитанница средней группы Решетникова Дарья, воспитатель, родители

**Срок реализации проекта:** краткосрочный – 1 неделя

**Актуальность**

В детском саду нам часто готовят вкусную выпечку: булочки, блины. Я поинтересовалась у нашего воспитателя, Надежды Николаевны, из чего готовится выпечка. И узнала, что в основной состав выпечки входит мука. Мне стало интересно, что такое мука?

**Цель проекта:** изучить свойства муки.

**Задачи проекта:**

- изучить свойства муки, попробовать на ощупь, вкус и цвет;
- узнать, откуда берется мука;
- испечь хлеб в домашних условиях с мамой.

Объект исследования: мука.

Предмет исследования: наблюдения, практическая деятельность.

Методы исследования: чтение художественной литературы, беседа, изучение, экскурсия, наблюдение, эксперимент, обобщения результатов.

**ЭТАПЫ ПРОЕКТА:**

**I этап – подготовительный.** Я решила поискать ответ на этот вопрос посмотрев картинки прочитав с воспитателем русскую народную сказку «Колобок» и украинскую сказку «Колосок». В них сказочные герои из муки. Я узнала, что хлеб раньше выпекали в русской печи, а сейчас это можно сделать в электрической печи. Из книг я поняла, как трудно вырастить хлеб, сколько нужно вложить труда, чтобы из маленького зернышка получился вкусный, румяный каравай .

**II этап - исследовательский этап.**

- изучить свойства муки, попробовать на ощупь, вкус и цвет.
- экспериментальная деятельность – «Как превратить муку в тесто?»
- художественное творчество – лепка изделий из солёного теста,
- испечь хлеб в домашних условиях с мамой.

Я взяла зерна пшеницы и рассмотрела их. Они маленькие, гладкие, твердые, посерединке бороздка, как две дольки. Я посеяла зернышки в землю и стала наблюдать за всходами поливая их. И вот появились первые всходы. Я с детьми сходила на кухню детского сада. Там я увидела, как просеивают муку, месят тесто и пекут булочки.

В ходе исследования я потрогала муку руками и поняла, что она сухая и на ней можно рисовать. На вкус не горькая, не сладкая, не кислая, у муки нет вкуса. В стакан с водой мы насыпали муку. Вода стала белой, как молоко. Мука в воде не растворяется. Я сделала вывод, что из муки можно что - то слепить. Я предложила Надежде Николаевне слепить калачики для игры. Тесто мы решили месить соленое, потому что изделия из этого теста долго храниться. Мы взяли продукты - вода, соль, растительное масло, муку и замесили тесто. Из готового теста я с детьми слепила калачики для игры. Мы все вместе поиграли в игру «Магазин». Вместе с мамой я сходила в продуктовый магазин . На прилавке лежали торты, пирожные. Недалеко в витрине я увидела макароны, вареники и все это было приготовлено из муки.

**III этап – заключительный**

Дома я попросила маму испечь каравай. Для этого мы взяли продукты: мука, вода, подсолнечное масло, соль, сахар, дрожжи и замесили тесто. Оставили тесто для подъема. Когда тесто поднялось, поставили печь хлеб в электрическую духовку. А это наш румяный каравай, которым я угостила всех своих подруг.

**Вывод:**

В ходе проекта я поняла, как трудно печь хлеб и что нужно бережнее относиться к нему.

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.

Большое спасибо за внимание!