

*Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад «Гнёздышко»
Нижнетуринского муниципального округа*

Полезные сладости

Выполнял : Бухаров Иван 5 лет

Руководитель : Сарафанова Е.К. 1КК

Нижняя Тура 2025

Актуальность проекта заключается в исследовании различных десертов, которые можно приготовить без использования сахара. В работе рассматриваются рецепты сладостей, не содержащих сахар, а также особенности их приготовления. Также проводится анализ данных десертов и их влияния на организм. Основной **целью** работы является изучение разнообразных вариантов десертов без сахара и предоставление актуальной информации по их приготовлению.

Вид проекта: познавательно –исследовательский

Объект исследования: процесс приготовления сладостей без сахара

Предмет исследования: яблочные десерты

Гипотеза: готовые сладости (яблочные десерты) не только вкусные, но полезны для здоровья, так как содержат большое количество витаминов.

Задачи:

Собрать и изучить информацию по данной теме.

Приготовить сладости без сахара и его заменителей по рецепту.

Провести эксперимент и выяснить отношение моих сверстников к сладкому

Обобщить результаты своей работы.



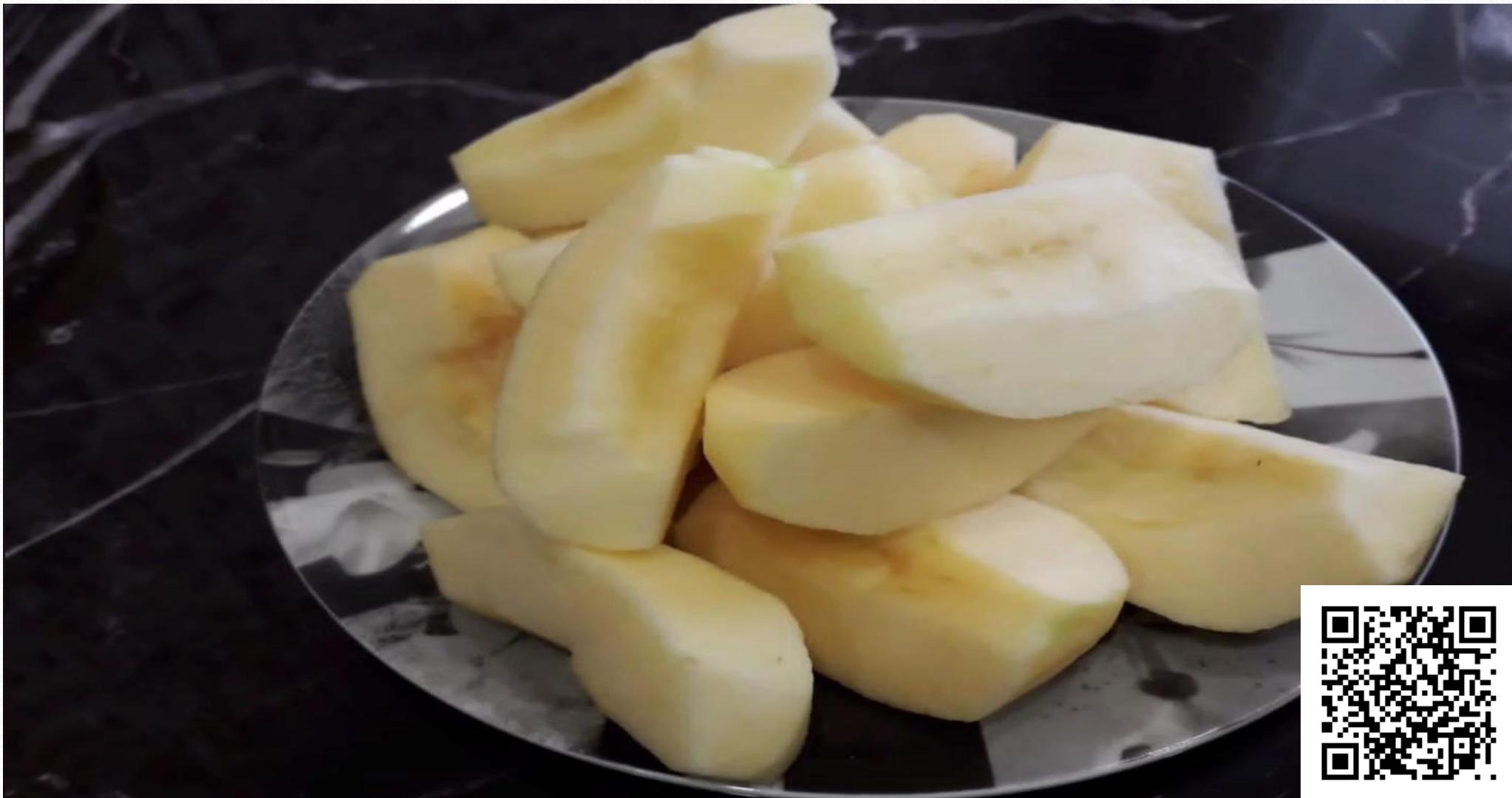


Яблочный спас



Процесс приготовления





День дегустации



Вредные и полезные сладости

- Конфеты
- Шоколад
- Леденцы
- Печенье
- Торты
- Пирожное



- пастрила
- мармелад
- Фрипсы
- цукаты
- Батончики из злаков
- фрукты



Полезные советы

1. Полезный совет : ешь сладкое до 14:00!
2. Полезный совет : не запивайте сладкое чаем!
3. Полезный совет : оставляйте сладкое на десерт!
4. Полезный совет : полощи зубы после сладкого!



Выход

Яблоко - не только вкусный, но и полезный фрукт. А главное я теперь знаю, что сладости можно приготовить без добавления сахара (сушить для компота, варить мармелад, пастилу, изготавливать чипсы). Во многом именно благодаря яблокам мы сможем сохранить здоровье и хорошее настроение.

Ешьте больше яблок и никогда не болейте!

Спасибо за внимание!
