

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 7 г.Туймазы муниципального района Туймазинский район
Республики Башкортостан

Исследовательская работа
«УДИВИТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ - МЕД»
«ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ»

Выполнила: Дремина Софья
воспитанница подготовительной к школе группы
Руководитель Муфтиева И.Р.
воспитатель высшей категории

Туймазы, 2018

Оглавление

Введение.....	3
Основная часть.....	4
Практическая часть	5
Заключение.....	6
Список использованных источников и литературы.....	7
Приложение 1.....	8
Приложение 2.....	9
Приложение 3.....	10
Приложение 4	11

Введение.

Этим летом мы с мамой отдыхали в деревне. У соседа нашего была пасека. Мы зашли к нему в гости и я увидела самые настоящие улья и попробовала настоящий мед. И мне стало интересно: «А что такое мед? Откуда он появился и как пчелы «делают» его?»

Я думала, что мед – это прежде всего вкусный сладкий продукт. Но мама убеждена, что это еще и лекарство. Я вспомнила веселого героя сказки Алана Милна – сладкоежку Винни-Пуха, который утверждал, что «Это неправильные пчёлы! Совершенно неправильные! И они, наверно, делают неправильный мёд».

Что же это за такой удивительный и загадочный продукт - мёд? Что в нём такого особенного, что придает уверенности людям в его пользе? И всегда ли мёд приносит пользу? Вот я и решила по-больше узнать о таком, казалось бы, известном продукте как мёд. Мою идею поддержали мама и моя воспитательница, которые стали главными помощниками в моих исследованиях.

Задавшись всеми этими вопросами, мы с мамой заглянули в детскую энциклопедию «Я познаю мир», и первое, что прочитали, было вот такое определение:

«Мёд – сладкое сиропообразное вещество, вырабатываемое рабочими пчёлами главным образом из нектара медоносных цветов и используемое ими в качестве корма. Ценный продукт питания человека».

Цель моего исследования: познакомиться с медом и его качеством.

Задача моего исследования:

- определить качество мёда с помощью опытов и экспериментов;

Объект исследования: мед.

Актуальность исследования: натуральный мед не только вкусный продукт, но и лекарство. Но у него очень много подделок.

Я выдвинула гипотезу, что в домашних условиях можно провести анализ для проверки качества меда.

Методы работы над проектом:

1. Чтение литературы, интернет ссылок.

2. Определение способов выявления качественного меда.

3. Эксперименты и наблюдение.

Вид деятельности: познавательно-исследовательский

Срок реализации: краткосрочный.

1. Основная часть

1.1. История появления мёда.

В далёкие времена наши предки в поисках пищи находили в дуплах деревьев гнезда диких пчел, а в них ароматнейшее вещество — мёд. Это была самая первая сладость, которую отведали люди. Позднее человек научился сам разводить этих удивительных насекомых, дающих чудодейственный эликсир. Так дикие пчелы превратились в домашних.

В Башкортостане в Бурзянском районе по дороге в пещеру Шульган-таш есть музей бортничества. (Приложение 1)

Наполеон был поражен свойствами меда и сделал пчелу своим символом. В древних Египетских пирамидах были найдены рецепты как использовать мед. А у императрицы Екатерины II на личной печати было изображение ульев с пчелами. (Приложение 2)

Вывод: я узнала, что пчёлы появились задолго до первобытного человека, а наши предки использовали мед как вкусный продукт и как лекарство.

1.2 Виды мёда.

Чтобы узнать, какие существуют виды мёда, мы с мамой и воспитателем Ильмирой Раисовной прочитали много литературы из библиотеки. Я узнала, что натуральный пчелиный мед — это сладкий, вязкий и ароматный продукт, который вырабатывается из нектара растений.

Я узнала, что бывают разные виды меда. Их можно отличить по цвету и по вкусу. (Приложение 3)

Мёд бывает всех оттенков, от светло- жёлтого до коричневого и бурого.

Липовый мёд - светло- жёлтый, пчёлы, собирают его с цветов липы. Представьте себе ульи возле лип. А вы когда –нибудь слышали запах липы. Это же так прекрасно! Липовый мед считается лучшим из сортов меда.

Грецишный мёд- яркого, почти коричневого цвета, с приятным запахом и лёгкой горчинкой.

Цветочный мед - бывает от светло- жёлтого до коричневого. Аромат этого мёда напоминает букет июльских цветов.

Вывод. И так я узнала что, название мёда, цвет и количество полезных веществ зависит от вида растений, с которого пчёлы собрали нектар.

2. Практическая часть.

2.1. Сейчас хочу опровергнуть высказывание Винни-Пуха: «Это неправильные пчёлы! Совершенно неправильные! И они, наверно, делают неправильный мёд». Я все же думаю, что неправильных пчёл не бывает, что неправильный мёд – это дело рук человека.

Как же отличить настоящий мед от ненастоящего? Ильмира Раисовна сказала, что это можно выяснить и дома. В группе мы создали лабораторию.

Как это сделать, я поделилась в своей работе некоторыми выводами после проделанных дома экспериментов, дав описание каждого из них (Приложение 4)

Эксперимент №1. Если набрать мед ложкой, и последняя капля подтянется к ложке, значит мед – настоящий.

Эксперимент №2. Возьмём мёд опустим в него тонкую палочку. Если это настоящий мёд, то он тянется вслед за палочкой длинной нитью, а когда эта нить прервётся, то на поверхности мёда образуется башенка, которая затем медленно расплывается.

Плохой же мёд поведёт себя, как клей: будет быстро стекать и капать с палочки вниз, образуя брызги.

Эксперимент №3. Размешаем ложку с мёдом в стакане тёплой воды, если мёд хороший, вода чуть-чуть помутнеет, но вкус меда останется.

Эксперимент №4. В настоящем мёде вода отсутствует. Я опустила в мед кусочек хлеба, а через 10 минут достала его. В качественном меде хлеб затвердеет. А если размягчится, то это уже ненастоящий мед.

Эксперимент №5. Если в сладкую медовую воду капнуть йод и вода станет синей – мед не настоящий. У меня был светло-коричневый, значит настоящий.

Вывод. Натуральный мёд не может быть «неправильным». Нужно лишь научиться отличать натуральный мёд от фальсифицированного. Сделать это можно даже в домашних условиях.

2.4. «Практический продукт» моей работы.

Проводя время над этими опытами и экспериментами, я подумала: «А почему бы мне не поделиться всей этой информацией с ребятами моей группы?» Вместе с воспитателем Ильмирой Раисовной мы показали опыты с медом детям нашей группы.

Заключение.

Конечно же, тема про мед достаточно многогранна. Работая над этим проектом, я узнала очень много нового, даже сделала памятки, как же определить качество меда. Моя гипотеза подтвердилась: и в домашних условиях можно провести анализ для проверки качества меда. С помощью экспериментов, я научилась отличать настоящий мед от ненастоящего, узнала, что мед- это прекрасный источник здоровья и энергии для человека. И самое главное – он очень вкусный и полезный.

Я хочу еще многое узнать про мед, а также о работе самой пчелы. Но это уже будет в следующем проекте.

Знаменитый врач средневековья Авиценна писал: *«Если хочешь долго жить и сохранять молодость, обязательно ешь мёд».* Давайте будем следовать его советам!

Список литературы.

1. Гребенников Е. Все о меде?: Книжный дом 2011г.
2. Детская энциклопедия «Я познаю мир». – М.: Изд-во «Просвещение», 2008г.
3. Королев В., Котова В., 750 ответов на самые важные вопросы по пчеловодству: ЭКСМО, 2009 г.
4. Лавренов В. К., Все о меде и других продуктах пчеловодства: Энциклопедия. Донецк: Сталкер, 2003.
5. Лопатина А. «Сказки о золотой пчелке»
6. Нуждина Т.Д. Энциклопедия для малышей «Чудо всюду»
7. Ушинский К.Д. «Пчелки на разведках»

Интернет- ресурсы

1. Википедия // <http://ru.wikipedia.org/wiki/Мёд>
2. Все о меде // <http://bashkir-med.narod.ru/bce.html>
3. История меда, пчеловодства. Как появился мед и пчелы? <http://www.medpodillya.com/stati/istoriya-medu>

Бортничество в Башкирии

заповедник Шульган-Таш на территории Бурзянского района республики создан специально для сохранения уникальной формы пчеловодства, которая известна в этих краях с семнадцатого века.



Фото: Lada



Приложение 2.

Наполеон был поражен свойствами меда и сделал пчелу своим символом.



В древних Египетских пирамидах были найдены рецепты использования меда.



У императрицы Екатерины II на личной печати было изображение ульев с пчелами

Приложение 3.

Виды меда.

1. Липовый мед – светло-желтый, пчелы собирают его с цветов липы.



2. Гречишный мед- яркого, почти коричневого цвета, с приятным запахом и легкой горчинкой.



3. Цветочный мед бывает от светло желтого до коричневого. Аромат этого меда напоминает букет июльских цветов.



Приложение 4

1. Эксперимент №1. Если набрать мед ложкой, и последняя капля подтянется к ложке, значит мед – настоящий.



Эксперимент №2. Возьмём мёд опустим в него тонкую палочку. Если это настоящий мёд, то он тянется вслед за палочкой длинной нитью, а когда эта нить прервётся, то на поверхности мёда образуется башенка, которая затем медленно расплывается.

Плохой же мёд поведёт себя, как клей: будет быстро стекать и капать с палочки вниз, образуя брызги.



Эксперимент №3. Размешаем ложку с мёдом в стакане тёплой воды, если мёд хороший, вода чуть-чуть помутнеет, но вкус меда останется.



Эксперимент №4. В настоящем мёде вода отсутствует. Я опустила в мед кусочек хлеба, а через 10 минут достала его. В качественном меде хлеб затвердеет. А если размягчится, то это уже ненастоящий мед.



Эксперимент №5. Если в сладкую медовую воду капнуть йод и вода станет синей – мед не настоящий. У меня был светло-коричневый, значит настоящий.

