

Проект "Пшеница - что это такое?"



Этот проект на тему «Пшеница - что это такое?» содержит интересное описание истории пшеницы, рассказывает, что это за злак и откуда он к нам пришел. В работе рассматриваются этапы выращивания пшеницы, получения зерна и его обработки. Автор рассказывает о самом популярном продукте, получаемом из пшеницы - муке.

В готовом проекте о пшенице воспитанник ДОО предполагает, что мука входит во многие рецепты и с помощью нее можно приготовить много вкусных блюд, которые перечисляются чуть ниже. В рамках практической работы воспитанник решил приготовить вареники. Для этого он приготовил тесто и начинку, подробно описав все этапы своей работы.

Оглавление

Введение

1. Что такое пшеница?
2. Что делают из пшеницы?

Вывод

Введение

Здравствуйте! Меня зовут Гудманян Георгий! Мне 5 лет! Я хожу в старшую группу детского сада № 60, сад мой называется «Крепышок», а группа моя называется «Витаминки». Тема моего проекта «Пшеница, что это?».

Я очень люблю помогать своей маме готовить кушать, а особенно я люблю готовить что-нибудь из теста (например: лепить пельмени, вареники, манты). Однажды, когда мы лепили вареники с картошкой, я спросил маму из чего делается тесто.

Она мне сказала, что тесто делается из муки, яиц и другие ингредиенты. Я спросил у мамы, а что такое мука. Она мне рассказала и что такое мука и из чего она делается. Сейчас я Вам все расскажу по порядку.

Что такое пшеница?

Пшеница – это растение, в виде колосьев, из которых получают зёрна, а из зерен приготавливают белую муку.

Пшеница – это королева зерновых. К ней всегда относились уважительно. Ее колоски, зерно и изделия из него даже считались священными у многих народов. Она делится на твердые и мягкие сорта.



Пшеницу можно выращивать практически где угодно. Недаром пшеница распространена на всех континентах земного шара. Пшеницу выращивают на сельскохозяйственных полях. Высаживают зерна пшеницы, а собирают колосья. Ниже на картинке показан урожай пшеницы.



Когда колосья пшеницы созревают на полях, тогда комбайном собирают колосья пшеницы.



В комбайн попадают колосья, а из комбайна выходят зерна пшеницы.



Ниже на картинке представлены зерна пшеницы.



Что делают из пшеницы?

Зерна пшеницы перемалывают и получается мука.



А вот муку можно использоваться в разных направлениях. О наиболее распространённых я Вам сейчас расскажу:

1. Муку используют в приготовлении различных блюд, таких как:

- Хлеб;



- Макароны изделия;



- Блины;



- Печенье



В мире очень много рецептов, в которых используют муку. Одним рецептом хочу поделиться с Вами. Сегодня мы будем делать тесто для вареников.

Рецепт теста для вареников

Ингредиенты: мука, яйцо, соль, растительное масло и вода.



Все ингредиенты смешиваем и получаем вот такое тесто, которое представлено на картинке ниже.



А потом из теста и начинки (у меня картошка и жаренный лук) получаются вот такие вареники, которые представлены ниже.



2. Муку используют для лепки, как пластилин. Сейчас я Вам расскажу, как можно сделать пластилин в домашних условиях.

Ингредиенты: мука, соль мелкая, холодная вода, пищевые красители или гуашь.



Вот что получилось у меня.



Вот такие поделки можно слепить из пластилина.



3. Муку используют для приготовления клея. Сейчас я Вам расскажу, как можно сделать клей в домашних условиях.

Ингредиенты: мука, вода.



Вот такой у меня получился клей.



Вот такая у меня получилась аппликация.



Вывод

Из моего наблюдения, можно сделать вывод о том, что пшеница это очень важное и значимое растение в жизни всех людей в мире. А так же что пшеницу используют не только в приготовлении еды, но и в поделках.

Для написания данной работы были использованы ресурсы сети Интернет.