

**МКУ «Управление образования Администрации города Бийска»**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 9» города Бийска**



**IV городская междисциплинарная научная конференция  
дошкольников «Умничка Наукограда»**

# **Проект «Чудо - кисель»**

**Исполнитель: Вечеринская Софья, 6 лет  
Руководитель: Осипова Амалия  
Яковлевна, воспитатель**

**г. Бийск, 2018**

**Исполнитель проекта:** Вечеринская Софья, 6 лет, МБДОУ «Детский сад №9» **Руководитель:** Осипова Амалия Яковлевна, воспитатель.

**Тип проекта:** исследовательский.

**Вид проекта:** краткосрочный.

**Описание проекта:**

**Тема моего исследования:** «Чудо - кисель»

Здравствуйте! Меня зовут Вечеринская Софья. Я представляю вашему вниманию и проект «Чудо - кисель».

**Актуальность:**

Я очень люблю кисель. Мне его варит дома бабушка и мама. И в детском саду его часто дают на обед. Но не все ребята нашей группы его пьют. Воспитатель говорит, что это полезный напиток. А моя мама говорит, что кисель можно приготовить и другим способом, тогда он точно понравится детям.

**-Цель: нашей работы – узнать о пользе киселя.**

**Чтобы достичь этой цели, нужно решить следующие задачи:**

- ❖ **собрать и изучить информацию о киселе;**
- ❖ **приготовить несколько видов киселя;**
- ❖ **рассказать ребятам своей группы.**

**-Гипотеза:**

Мы предположили, что кисель полезный продукт.

А знаете ли вы, что название свое кисель получил от слова "кислый", так как в древности он представлял собой продукт кисломолочного брожения. В Древней Руси кисели готовили на основе ржаных, овсяных и пшеничных отваров, кисловатых на вкус. Кисели получались упругими, как студень, холодец, их приходилось резать ножом. Со временем, для того, чтобы кисели не были кисловатыми, в них стали добавлять мёд, варенье, ягодные сиропы. Кисели стали десертным блюдом.

Изучив ресурсы сети интернет, мы узнали, что кисель бывает ягодный, фруктовый, молочный, овсяный и другие. Его можно приготовить жидкий и густой. Кисели очень полезны. Так же мы нашли рецепты приготовления разных видов киселя.

Мы предлагаем вам рецепты киселя, которые мы готовили с мамой дома.

**Рецепт**

**1. Молочный кисель.** Чтобы приготовить молочный кисель мы брали молоко, добавили сахар, налили в кастрюлю и поставили на плиту. Довели до кипения, добавили ещё ванильный сахар. Развели крахмал оставшимся холодным молоком и стали вливать, непрерывно помешивая (обязательно, чтобы не было комочков) в кипящее молоко. Разлили по чашкам. Дали остыть. Можно украсить кусочками фруктов или мармелада

**2. Вишнёвый кисель.** Вишнёвый кисель мы готовили так, сначала положили вишню в кастрюлю и залили водой, добавили сахар и кипятим 5-7 минут. Развести водой крахмал и влить, непрерывно помешивая (обязательно, чтобы не было комочков) в кастрюлю. Помешивая, варим кисель две-три минуты. Вот и все, кисель из вишни готов! Можно подавать горячим, теплым или холодным. Дети просто обожают этот напиток!

**3. Овсянный кисель.** Для приготовления овсяного киселя мы брали овсяные хлопья. В блендере измельчили овсяные хлопья, молоко подогрели до 40 градусов и залили им овсяную муку на 30 мин. Оставшееся молоко разделили на 2 части. В 1 часть добавили крахмал, а вторую часть молока поставили на средний огонь и добавили все ингредиенты. Когда молоко закипит влить крахмал и варить до загустения.

Кисель помимо того, что он очень вкусный, он еще и очень полезный. В киселе содержится большое количество витаминов. Кисель обладает целебными качествами, которые во многом зависят от того из каких плодов сварен кисель.

Молочный кисель обладает восстанавливающими свойствами и помогает заботиться о состоянии костной системы.

Вишнёвый кисель является хорошим средством при воспалительном заболевании дыхательных путей.

Овсянный кисель, его традиционно называют «русским бальзамом», он может оказать пользу при заболеваниях желудка, а также как витаминное средство.

### **Вывод:**

Самый, пожалуй, полезный кисель — это кисель, приготовленный из овсяной крупы, которая обладает массой полезных свойств.

Этой информацией я поделилась с ребятами своей группы. И так мы убедились, что кисель полезный.

Главное, что нужно помнить, это то, что кисель должен вариться из натуральных ягод, иначе в итоге получится совсем не полезный напиток.

# Приложение

## Сбор информации



## Рецепт №1 «Молочный кисель»





**Рецепт №2 «Вишнёвый кисель»**





### Рецепт №3 «Овсяный кисель»





**Этой информацией поделилась с ребятами**

