

Мёд- волшебный продукт

Научно – исследовательская работа

**Ученики 3в класса
прогимназии Максима Горького**

**Классный руководитель
Марина Печникова**

2019 – 2020 уч. год



Цель работы:

Изучить пользу мёда и познакомиться с использованием мёда человеком

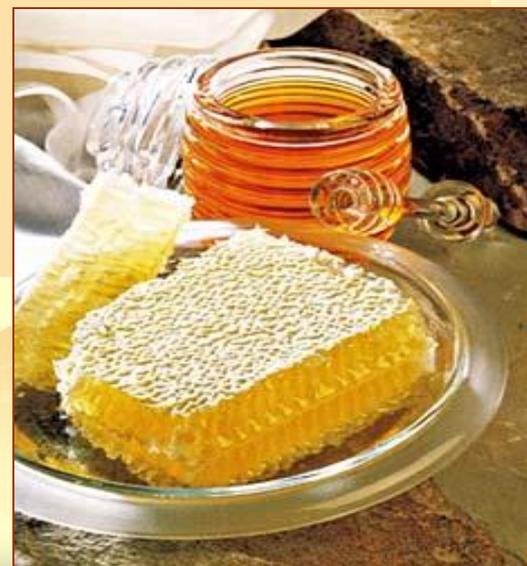
Задачи:

- ✓ **ознакомиться с историей пчеловодства;**
- ✓ **выявить полезные свойства мёда;**
- ✓ **узнать, где и как используется мёд;**
- ✓ **узнать, как и какую пользу приносит мёд в кулинарии;**
- ✓ **узнать, как и какую пользу приносит мёд в косметологии;**
- ✓ **выступить перед одноклассниками и вместе с ними узнать, какова польза мёда.**

Актуальность исследования : употребляя мёд, очень большое количество людей даже не задумываются о том, насколько уникален мёд и какую важную роль он играет в жизни человека.

Методы исследования

- ✓ анализ научной литературы;
- ✓ наблюдение;
- ✓ личный опыт изготовления продукции с использованием мёда
- ✓ выступление перед одноклассниками, разработанное с помощью учителя;
- ✓ анализ полученных результатов.



История появления меда

Пчёлы появились задолго до первобытного человека, а сам мёд с успехом использовался нашими предками и как вкусный продукт, и как лекарство при самых различных заболеваниях.





В нашей стране известно более 50 видов мёда!

- *Гречишный*
- *Подсолнечный*
- *Клюквенный*
- *Лопуховый*
- *Майский*
- *Рапсовый*
- *Яблоневый*
- *и огромное множество других сортов...*





Акациевый мёд

Производится из цветков белой акации. Этот мёд обладает очень нежным вкусом и пикантным ароматом. Кристаллизуется медленно. Принадлежит к одним из самых лучших сортов.



Боярышниковый мёд

Высококачественный мёд темного цвета, горьковатый на вкус, со специфическим ароматом



Вересковый мёд

Обладает сильным ароматом и тёрпким вкусом



Гречишный мёд

Обладает своеобразным острым вкусом и приятным ароматом



Каштановый мёд

**Горький на вкус, светлый, иногда темноватый.
Рекомендуется аллергикам, так как не вызывает аллергии**



Липовый мёд

Лучший из сортов. У него сильный и приятный аромат цветущей липы.



В состав мёда входят:

фруктоза

глюкоза

минералы

витамины

калий

B1

магний

B2

кальций

B6

сера

B3

хлор

B5

натрий

C

железо

В состав мёда входят практически все химические соединения, необходимые для нормальной работы человеческого организма.



**От мёда больше пользы, чем вреда.
Мёд как природное лекарство
можно применять очень широко.**

**Обо всем этом нам рассказал пчеловод
Николай, который приходил в гости.**

- **Мы узнали о пользе мёда для человека;**
- **Пробовали на вкус пергу, соты, мёд;**
- **Изготавливали свечи;**





Дозировка меда по рекомендации врачей



<u>Возраст</u>	<u>Количество грамм в сутки</u>
до 5 лет	Не более 20 граммов
5-8 лет	50 граммов
9-14 лет	80 граммов
Взрослые	100- 150 граммов

Использование мёда

в кулинарии

непосредственно в пищу

для лечения

в косметологии





МЁД В КУЛИНАРИИ

Использование меда в кулинарии -
один из лучших способов укрепления
здоровья и профилактики заболеваний



На протяжении двух недель мы собирали рецепты разных блюд, тортов, печенья, в состав которых входит мёд. Сделали свою «Книгу рецептов»



Нашу классную «книгу рецептов» с удовольствием читают наши мамы, бабушки и др. Мы готовили блюда по нашей книге и угощали одноклассников.

А вместе с кондитером Татьяной (мамой нашей Даши) мы сами пекли и украшали медовые пряники.







Приятного аппетита!



МЁД В КОСМЕТОЛОГИИ

Благодаря своему уникальному составу мед давно и с большим успехом используется в косметологии. Он является одним из немногих продуктов, который усваивается человеческим организмом на 100%, а также содержит более 300 химических элементов и их соединений.

Косметические средства на основе натурального качественного меда способны улучшить не только внешний вид, но и структуру кожи.

Кожа светлеет, очищается и омолаживается, разглаживаются мелкие морщинки, выравнивается ее тон.

Мы наблюдали в магазинах нашего города какие косметические средства, в состав которых входит мёд, продаются в наших магазинах. Сделали презентацию-фотоальбом с нашими наблюдениями.



А вместе с косметологом Ириной (мамой нашей Арины) мы сами изготавливали медовое мыло и мыло-скраб.



Наше ароматное мыло

(медовое мыло и медово-кофейное мыло-скраб)



**На уроках труда и рисования мы тоже
пчёлкам не обошли стороной**



**Нам стало интересно, как развивалось
пчеловодство в Клайпедском крае. Но,
к сожалению, карантин помешал нам
посетить музей Малой Литвы в
Клайпеде. Но мы непременно его
посетим!**



Заключение:



Мёд - самое древнее лакомство.

Это уникальный продукт.

Он нашёл своё применение не только в кулинарии, а ещё в медицине и косметологии.

Полезные свойства мёда обусловлены невероятно большим содержанием в нём биологически активных веществ, минералов, витаминов.

**Спасибо за
внимание!**

