**660210402184**



**РУСТАМОВА Салиха6**

**№91 жалпы орта білім беретін мектебінің 3 «Б» сынып оқушысы.**

**Жетекшісі: ЮЛДАШЕВА Насиба Ниязметовна.**

**Шымкент қаласы**

**КӘМПИТТЕРДІ ТҰТЫНУДЫҢ БАЛАЛАР ДЕНСАУЛЫҒЫНА ӘСЕРІ**

**Кіріспе.**

Мен, барлық балалар сияқты, тәттілерді өте жақсы көремін. Торттар, тәтті тоқаш, шоколад – дүкен сөрелерінде алуан түрлі. Тіпті ересектер де мұндай дәмді тағамның дәмін татпауға қарсы тұра алмайды. Бірақ ең сүйікті тәттім– бұл кәмпит. Жобаның мақсаты: кәмпиттердің пайдасы мен зиянды қасиеттері туралы білу.Зерттеу объектісі: кәмпит

.Міндеттері:1. Кәмпиттер туралы ақпарат жинау, оның пайдасы мен зияны бойынша.

2. Сыныптастары арасында сауалнама жүргізу.

3. Тәжірибелер "Пайдалы кәмпит" жасау.

**Болжам:** тәттілер пайдалы да, зиянды да болуы мүмкін.Менің жұмысымның өзектілігі мынада: көптеген балалар тәттілерді жейді. Кәмпиттің сөрелердегі көптігі мен әртүрлілігі. Тәттілердің құпиясын ашу қызықты, әрі көптеген қызықты мәліметке көз жеткіздім.

**1 тарау. Әдебиеттерге шолу**

**1.1Кәмпиттердің пайда болу тарихы**

Ежелгі Египеттің тұрғындары бұл істі ашушылар болды. Олар құрма мен балдан кәмпит дайындайтын. Римде бұл тәтті жаңғақтардан, көкнәрден, күнжіттен және балдан жасалған, оған барлық компоненттер белгілі бір пропорцияда қосылған. Біздің ата-бабаларымыз сірне, бал және үйеңкі сиропынан кәмпит жасап үлгерген.

Францияда алғашқы шоколад фабрикасы ашылды. Оны 1659 жылы Шалли есімді кондитер аспазшысы құрған. Кәмпиттің атауын итальяндықтар ойлап тапқан. Ресейде ежелден бері бал қайнатылып, оған алма, қара өрік, өрік және дәмдеуіштер қосылған. Бірақ бұл жеке түрде жасалды, бірақ кәмпиттер өндірісін ХІХ ғасырда ғана ауқымды деңгейде жүргізуге мүмкіндікке ие болды.

**1.2 Кәмпиттердің алуан түрлілігі**

20 ғ. Ресей кәмпиттердің үлкен таңдауымен танымал болды. Жаңа ассортименттің, ерекше талғамына, сыртқы келбетке де көп көңіл бөлінді. Кәмпиттің сыртқы қаптамалары ашық және түрлі-түсті, шағын және үлкен қораптар мүлдем ерекше пішінді болды. Бұл соншалықты тартымды болғандықтан кәмпит тұтынушыға ол дәмін татып көрмей тұрып-ақ ұнаған.

Кәдімгі кәмпит орауышының дизайны ерекше жасалып шығарған. Көбінесе кәмпиттерде әйелдердің есімдері жазылған, ал суреттерде сүйкімді қыздар, ұя салатын қуыршақтар және күлімсіреген адамдар бейнеленген.

**1.3 Кәмпиттердің - пайдасы мен зияны**

Шоколад жүрек-қантамыр жүйесіне пайдалы әсер етеді. Оның құрамында қандағы холестерин деңгейін төмендететін және инфаркт даму ықтималдығын төмендететін F дәрумені бар. Бір шоколад батонында бірнеше жасыл алмадағы калий, кальций, минералдар мен витаминдер бар. Ал қара түсте шоколадта темір өте көп.

Барлық тәттілердің құрамында қант бар - глюкоза, сахароза, фруктоза және т.б. Сахароза сүт қышқылын түзеді, ол ауыз қуысында қышқылдықты арттырады. Нәтижесінде тіс эмальі қорғалмаған күйінде қалады, соның салдарынан тіс жегісінің пайда болу қаупі бар.

Шоколад май бездерінің секрециясын күшейтеді, сондықтан оны күнделікті тұтыну терінің елеулі проблемаларын тудыруы мүмкін, сонымен қатар аллергиялық реакцияларды тудырады.

**1.4 Кәмпит туралы қызықты деректер**

1.Нидерландыда ең үлкен кәмпит шоколадтың салмағы 1,85 тоннадан жасалған.

2.Данияда салмағы 1,37 тонна болатын ең үлкен лолипоп жасалған.

3.Америкада ең үлкен шоколад трюфельі жасалды – биіктігі екі метрден асады және салмағы 3 тонна.

4.Брюссельде шоколадты - бірнеше вагондары бар ең ұзын шоколад пойызын -жасау үшін пайдаланылды. Оның үстіне әрбір вагон белгілі бір дәуірдің стиліне сай келетін.

5."Чупа-Чупс" кәмпиттері 1995 жылы ғарышқа сапар шегу құрметіне ие болды.

6.Ресей тұрғыны Светлана Безносова 60 жыл ішінде 100 мыңнан астам кәмпит орауыштарын жинаған.

**2. Зерттеу нәтижелері2.2 Кәмпиттермен тәжірибелер**

**Тәжірибе №1. Кәмпиттердің ерігіштігі.**Салмағы бірдей чупа-чупс, шоколад және мармелад 3 стаканға салынды. Жылы сумен толтырылған, еру уақытын бақылайды.

Қорытынды : кәмпиттер қанттан тұрады. Ол еріген сайын тіс эмальына зиянды болады. Уақыт өте келе чупа-чупс ұзағырақ еріді.

**№ 2 кесте**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Чупа-чупс | Шоколад | Мармелад |
| Уақыт | 1 минут 13 сек. | 8 сек. | 18 сек. |

**Тәжірибе №2. Бояғыштар және қышқылдар.**Тәттілер ерігеннен кейін қалған суды байқадық. Судың түсі барлық жерде өзгерді. Содан кейін әр суға 1 г. сода қосылды. Стакандардағы су көпіршіктене бастады.

**Қорытынды :** әр стақандағы су түрлі-түсті болды. Бұл дегеніміз, жеткілікті мөлшерде бояғыштар бар. Сода қосқаннан кейін су көпіршіктене, газ шығара бастады. Бұл қышқылдың бар екенін көрсетеді.

**Тәжірибе №3 Тәттілер тіс эмальына қалай әсер етеді.**

Ол үшін бізге 3 жұмыртқа қажет болды. Жұмыртқа қабығы құрамы жағынан тіс эмальына ұқсас. Біз жұмыртқаны алдыңғы тәжірибелерде болған үш стақанға салдық. Онда еритін шоколад, чупа-чупс және мармелад қосылған стақан. Зерттеу уақыты бір аптаға созылды.

**Қорытынды:** барлық үш шыны аяқта жұмыртқаның қабығы жұмсақ болды. Сондықтан тәттілер тістеріміздің сапасына әсер етеді.

**2.3 Үй жағдайында кәмпит жасау**

Үйде анаммен бірге кәмпиттерді дайындауды бастадық, олардың құрамы жағынан сатып алынғаннан гөрі табиғи болады.Ол үшін қажет болды: - кәді( 1 дана.) - сәбіз (1 дана.) -асқабақ ( 1 дана.)- 1 кг қант - 2 ас қасық су

Көкөністерді 1-ден 5 см -ге дейін кесіліп, қантпен сеуіп, су құйылып және отқа қойылған соң 40 минут пісірдік. Содан кейін оларды піскен соң табаққа салып, жылы жерге қойдық. Табиғи кәмпиттер тұтынуға дайын.

**Қорытынды.**

1. Тәттілер туралы ақпарат жинадық. Тәттілер әрқашан барлық уақытта сүйікті тағам болды. Олардың саны өте көп, әр түрлі талғамға, түстерге арналған.

2. Сыныптастар арасында сауалнама жүргіздім. Олар да мен сияқты кәмпитті жақсы көреді. Кәмпиттен бас тартуға дайын емес.

3. Тәттілердің зиянын дәлелдейтін тәжірибелер жүргізді.

