

* Исследовательская работа по
теме: «Леденец на палочке:
вредно или полезно?»



* Введение

Задачи исследования:

Изучить литературу по избранной теме

Цель исследования: изучить вопрос о положительных и отрицательных воздействия леденца на организм человека

* История и мировая популярность

- * История создания леденца на палочке полна интересных фактов. Его впервые придумали в Китае более 2000 лет назад. Тогда его готовили из смешанных с медом ягод и фруктов, которые затем замораживали во льду. Благодаря этому он получался не только вкусным, но и хорошо утолял жажду, обладал целебными свойствами.
- * Первый леденец (петушок на палочке) появился на территории России в **1489** году.

* Что в составе?

- * Леденцы на палочке поистине разнообразны, чтобы удовлетворить вкусы и предпочтения максимального количества людей. Сегодня в число основных ингредиентов входят:
- * фруктовый сок — лимонный, грушевый, яблочный, вишневый и множество других, смешанных с водой для получения ярких вкусов;
- * сахар — добавляет приятной сладости. Количество зависит от конкретной рецептуры и технологий производителя;
- * ароматизаторы и концентраты — обеспечивают долгий, яркий и насыщенный вкус лакомства;
- * пищевые добавки — в их числе могут быть усилители вкуса, красители, консерванты. Но большая часть производителей предпочитает натуральные компоненты без искусственных добавок.



* Популярность

- * Порционность. Леденец на палочке — это всегда одна порция, что позволяет легко рассчитать калории.
- * Удобство. Карамель держат за палочку, не нужно пользоваться ложкой или брать ее в руки.
- * Ассортимент. Большое количество вкусов и видов позволяет каждому выбрать предпочтительный вариант и разнообразить свой рацион.
- * Польза. Фрукты, орехи, ягоды в составе не только улучшают вкус, но и насыщают организм витаминами.
- * Освежающий эффект. Лакомство утолит жажду и подарит ощущение прохлады в жаркий день.

* Вред или польза?

- * Леденцы на палочке, или карамель, могут быть как полезными, так и вредными, в зависимости от состава и употребляемого количества. С одной стороны, они могут смягчать горло, повышать настроение и освежать дыхание.
- * С другой стороны, высокое содержание сахара может нанести вред зубам, а некоторые добавки, такие как красители и ароматизаторы, могут вызывать аллергические реакции

Основные этапы изготовления карамели на палочки

- * Первый этап производства: уваривание карамельной массы
- * Второй этап производства: охлаждение карамельной массы до 95 градусов
- * Этап третий производства: перетягивание карамели
- * Этап четвёртый производства : формирование конфет
- * Этап пятый производства: фасовка и упаковка кондитерских изделий

* Как приготовить карамель на палочке в домашних условиях?

- * 1. Для приготовления леденцов на палочке сахар смешайте с соком и лимонным соком. Поставьте смесь на большой огонь и дождитесь, пока масса станет однородной и жидкой.
- * 2. Затем уменьшите огонь и варите карамель еще примерно 5-7 минут. Готовность карамели проверяют холодной водой: в ней капля карамели должна стать полностью твердой.
- * 3. Готовую карамель вылейте на смазанную растительным маслом пергаментную бумагу. Сразу поместите палочки в карамель и посыпьте ее кондитерским конфетти.
- * 4. Оставьте остывать (можете поместить карамель в холодильник на 15-20 минут). Приятного аппетита!



* Самый большой леденец "Петушок на палочке" в России

* Вес: 233 кг Высота: 153 см Ширина: 130 см



*Вывод

- *Употреблять леденцы на палочки с хорошим составом
- *Умеренное употребление леденцов на палочке
- *В больших количествах вреден любой продукт!

Спасибо за
внимание!

