

Научно – исследовательская работа

Окружающий мир

НОВЫЙ ТРЕНД - СЪЕДОБНАЯ ПОСУДА

Выполнила:

Лутфуллина Камилла Азаматовна,

учащаяся 4 а класса

МАОУ СОШ №2 им.А.М.Мирзагитова с.Кандры

Россия, Республики Башкортостан

Руководитель:

Латыпова Ольга Геннадьевна,

учитель начальных классов

МАОУ СОШ №2 им.А.М.Мирзагитова с.Кандры

Россия, Республики Башкортостан

2020 год

Оглавление

Введение	3
I. Съедобная посуда: вчера и сегодня	5
1.1. Что нам расскажет история о съедобной посуде	5
1.2. Съедобная посуда в наши дни	5
1.3. Польза съедобной посуды	5
II. Технология изготовления съедобной посуды в домашних условиях	7
2.1. Мой ассортимент съедобной посуды	7
2.2. Использование готовой продукции	8
Заключение	10
Список литературы	11
Приложения	12

ВВЕДЕНИЕ

Летом, выезжая, на природу мама приготовила салат и разложила его по небольшим корзиночкам из теста. Поинтересовавшись, я узнала, что это съедобные таралетки. Она объяснила их удобство тем, что они съедобны, не надо мыть, как обычную посуду, и меньше используется одноразовая пластиковая посуда.

Да, в нашей жизни очень часто используется одноразовая посуда. Она считается удобной и дешевой. Но при этом, эта посуда, попадая на свалки, приносит большой вред окружающей среде. Также она вредит и здоровью самого человека: от горячей пищи пластмасса выделяет токсичные вещества. Поэтому эта тема считается очень актуальной в наше время.

И я задумалась, а можно ли самим в домашних условиях изготовить такую же съедобную посуду как эти таралетки?

Гипотеза: в домашних условиях можно самостоятельно изготовить съедобную посуду.

Цель: самостоятельно изготовить в домашних условиях съедобную посуду.

Задачи:

1. Изучить историю возникновения съедобной посуды.
2. Выяснить полезные стороны съедобной посуды.
3. Подобрать необходимые ингредиенты для изготовления съедобной посуды в домашних условиях.
4. Изготовить дома съедобную посуду из доступных ингредиентов.
5. Испытать съедобную посуду на практике.
6. Проанализировать полученный материал, сделать выводы.

Информация об изготовлении съедобной посуды больше всего можно найти в сети интернет [2,3,4,5]. Чаще всего встречаются статьи о бизнес - планах по производству такой посуды. В них содержатся материалы о фирмах-производителях, о видах съедобной посуды, составе и технологии изготовления, этапах производства, вложениях и доходах.

Сведение о съедобной посуде в произведениях художественной литературы нашлось только в рассказе М.Зощенко «Иногда можно есть чернильницы» [1].

I. Съедобная посуда: вчера и сегодня

1.1. Что нам расскажет история о съедобной посуде

Съедобная посуда, сделанная из сахарного теста, использовалась ещё в XVI века и в те времена считалась признаком богатства [2] .

Разновидностью съедобной посуды также можно считать вафельные стаканчики для мороженого, которые появились в 1896 году. Их изобрел итальянец Итало Маркьони [3] .

Также сведения о съедобных предметах появляются в рассказах М.Зощенко [1] . В рассказе «Иногда можно кушать чернильницы» В.И.Ленин, когда сидел в тюрьме изготавливал чернильницы из мякиша хлеба, наливал в нее молоко и писал тайные письма. А когда появлялся жандарм, быстро съедал эту чернильницу.

1.2. Съедобная посуда в наши дни

В современное время изготовление съедобной посуды набирает обороты. Первыми производить съедобную посуду начали в Европе. В России такую посуду выпускают еще мало. Одним из первых в нашей стране из съедобной посуды появились тарталетки. Их можно купить в любом супермаркете. А новинкой стали съедобные ложки, которые стал выпускать Вадим Фаттахов из Башкортостана [4, 5] . Он организовал промышленное производство съедобных ложек из муки, яиц и масла. В месяц уже изготавливается до 100 тысяч ложек. Они отправляются в 30 регионов нашей страны и даже за границу: в Казахстан и Белоруссию.

1.3. Польза съедобной посуды

Почему же производство такой посуды становится таким популярным? Конечно же, из-за ее пользы. Плюсы ее в следующем:

- удобно (не надо мыть, можно просто съесть вместо закуски или десерта);
- экологично (спасаем окружающую среду, так как одноразовая пластиковая посуда долго разлагается, а при горении выделяет токсичные вещества);
- тренд (модно, новое направление подхватывается во всех странах);
- оригинально и необычно (детям, молодёжи, а также и взрослым интересно попробовать блюдо в съедобной упаковке);
- гостинец для птиц и животных, а также в качестве удобрения для растений (если не съел сам, можно оставить на природе животным, в качестве кормушки для птиц, на траве в качестве удобрения для растений);
- прибыльное дело для мелкого и среднего бизнеса.

Таким образом, изготовление съедобной посуды имеет начало еще в старые времена, но не получило своего развития. Но, как говорят, новое — это хорошо забытое старое. И сейчас это дело вновь возрождается.

II. Технология изготовления съедобной посуды

в домашних условиях

2.1. Мой ассортимент съедобной посуды

Изучив нужную информацию о производстве съедобной посуды, я решила изготовить несколько видов посуды. Рецепты я нашла в сети интернет.

И вот мой ассортимент:

- Тарелка из теста
- Блюдце из шоколада
- Тарталетки из сыра
- Стакан из желатина

Для их изготовления мы с мамой приготовили следующие ингредиенты: муку, растительное масло, сахар, соль, сыр, желатин, газированную воду, плиточный шоколад (Приложение 1). При работе соблюдали правила безопасности (Приложение 2).

Технология изготовления:

Тарелка из теста

Замесили тесто из муки, растительного масла, сахара и соли. Облепили тестом тарелку, которую можно поставить в духовку. Запекли. После остывания аккуратно сняли с формы. Наша тарелка готова (Приложение 3).

Блюдце из шоколада

Растопили шоколад на водяной бане. Заранее надули шарик желаемого размера, вымыли его. Обмазали этот шарик растопленным шоколадом. После остывания шарик сдули. Получилось прекрасное шоколадное блюдце. (Приложение 4).

Тарталетки из сыра

Для этих тарталеток на крупной терке натерли твердый сыр, сформировали лепешки. Расплавил их в микроволновке. Затем, пока масса не застыла, облепили ею маленькие формочки для кекса и оставили до полного застывания. (Приложение 5).

Стакан из желатина

Развели желатин в газированной воде до набухания. Затем, поставили на медленный огонь, постоянно помешивая. Когда желатин полностью растворился, дали ему немного остыть. Этот желатин налили в пластиковый стаканчик, заполнив наполовину. Внутрь поставили стакан меньшего размера и сверху придавили грузом. Убрали в холодильник для застывания. Когда хорошенько все застыло, аккуратно срезаем внешний пластиковый стакан и вынимаем внутренний. Получился жележный стакан (Приложение 6).

2.2. Использование готовой продукции

Моя посуда готова! Как и где же ее можно использовать?

Тарелку из теста я использовала в качестве фруктовницы. Тарталетки наполнили салатом. Желейный стакан наполнили домашним вишневым компотом. А в шоколадное блюдо положили печенье. Получилось очень красиво и креативно! На нашем столе – новая трендовая посуда!

Я думаю, что такую посуду можно взять летом на пикник. А если ею накрыть праздничный стол на день рождения детей, то торжество получится забавным и интересным.

А если ее все-таки не съели, она послужит прекрасным кормом для домашних животных или кормушкой для птиц (Приложение 7). А не съеденные жележные стаканчики можно выбросить на клумбу – для цветов они станут прекрасным удобрением.

Таким образом, в процессе работы я поняла, что самостоятельно изготовить съедобную посуду из доступных ингредиентов можно. Это занятие несложное и очень даже интересное.

Заключение

Изготовление съедобной посуды возможно не только в промышленном производстве. В домашних условиях ее могут сделать все, кто бережно относится к своему здоровью, заботится об экологии или даже просто любит удивлять гостей.

Таким образом, моя гипотеза подтвердилась: в домашних условиях можно самостоятельно изготовить съедобную посуду.

Работая над данным проектом, я поняла, что польза от изготовления съедобной посуды очень велика:

- Создается экологически чистая одноразовая посуда в домашних условиях;
- Не вредит здоровью;
- Удобное и практичное использование;
- Эта посуда позволяет разнообразить праздничный стол;
- Может стать гостинцем для животных и птиц, а также удобрением для растений;
- И, конечно, это модно и вкусно, т.е. современный тренд

Приятного аппетита!

Список литературы

1. Зощенко М.М. Рассказы о Ленине. – Ленинград. Детская литература. - 1990. – с.329
2. <https://ru.wikipedia.org/wiki>
3. <https://kireev.today/morozhenoe-za-20-kopeek-istoriya-vafelnogo-stakanchika/>
4. ediblespoon.ru
5. <https://www.sobaka.ru/ufa/health/health/119254>

Ингредиенты для изготовления съедобной посуды

Тарелка из теста	Блюдец из шоколада	Тарталетки из сыра	Стакан из желатина
1. Мука – 2 ст. 2. Растит. масло – 3 ст.л. 3. Сахар (песок) – 1 ст. л. 4. Соль-0,5 ч.л.	Шоколад -1 плитка Любой воздушный шарик	Любой твердый сыр – 100г (на 4-5 тарталеток)	Пластиковые стаканы Желатин - 1 пачка (100г) Любой газированный сок – 0,5 л.

Правила техники безопасности

при работе с газовой плитой, духовкой и микроволновой печью

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТОЙ

Население, использующее газ в быту, обязано пройти инструктаж по безопасному пользованию газом в эксплуатационной организации газового хозяйства.

Для того, чтобы плита работала безотказно, необходимо заботиться о ее исправности и чистоте.

Перед эксплуатацией газовой плиты **откройте форточку и проветрите помещение.**

WWW.OBLGAS.BY

При появлении в помещении запаха газа или при внезапном прекращении подачи газа необходимо **закрыть общий газовый кран** перед плитой, а также все краны плиты, открыть окна, проветрить помещение. До устранения утечек газа не производить никаких операций, связанных с огнем и искрообразованием: **не зажигать спички, не курить, не пользоваться телефоном, не включать (выключать) освещение, электроприборы и т.д.**

104

Покинуть помещение и позвонить в аварийную газовую службу по телефону

Убедитесь, что все краны на плите закрыты.

После этого полностью откройте кран на газопроводе к плите (положение крана «открыто»/«закрыто» показывает флажок или риска на кране: если флажок крана поперек трубы, это означает «закрыто»).

Поднесите зажженную спичку к газовой горелке, затем откройте кранчик впускной горелки. Газ при этом должен загореться во всех отверстиях рассеивателя горелки. Горение газа нормально, если пламя горелки спокойное, голубоватое или фиолетовое, при этом пламя не должно «выбиваться» из-под посуды.

При использовании духового шкафа: Проветрите духовку 2-3 минуты, открыв дверку.

Поднесите горящую спичку, зажженный жгут из бумаги к горелке духовки. Газ должен загореться во всех отверстиях горелки. Убедитесь, что газ горит нормальным пламенем. Закройте дверку.

По окончании пользования горелкой закройте ее кранчик, а по окончании пользования плитой - кран на газопроводе.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Нельзя пользоваться плитой при неисправной вентиляции и закрытой форточке.
- Нельзя загромождать газовую плиту посторонними предметами, класть возле нее и в духовой шкаф легковоспламеняющиеся предметы (тряпки, бумагу и т. п.).
- Нельзя допускать к пользованию газовой плитой детей до 12 лет, лиц в нетрезвом виде, а также лиц, не знающих правил безопасного пользования газовыми приборами.
- Нельзя оставлять без присмотра газовую плиту с зажженными горелками, а также использовать горелки газовой плиты для обогрева помещения и сушки белья.
- Нельзя спать в помещении, где установлена газовая плита.
- Нельзя самостоятельно производить ремонт и переустановку газовой плиты.

Правила эксплуатации микроволновой печи



1. Перед началом эксплуатации микроволновой печи необходимо изучить инструкцию по ее использованию.
2. Следить за тем, чтобы продукты не перегревались в печи
3. Не разогревать жидкости или продукты в герметичной упаковке, чтобы избежать взрыва.
4. Следует ограничить приготовление продуктов в большом количестве масла, так как при закипании масло может разбрызгаться и повредить стенки камеры и посуду.
5. Не следует готовить в микроволновой печи яйца, так как они могут взорваться и повредить стенки камеры.

Тарелка из теста



Блюда из шоколада



Тарталетки из сыра



Стакан из желатина



Использование готовой продукции



