**Исследовательская деятельность «Откуда хлеб пришёл?»**

Цель:С помощью различных экспериментов проследить путь рождения хлеба из колоска при помощи опытов.

**Опыт 1.**

Тема опыта: ЧТО ВНУТРИ КОЛОСКА ПШЕНИЦЫ, РЖИ?

Цель опыта: формирование представления о том, что в колосках пшеницы, ржи находятся зёрна

Оборудование: колосья пшеницы, ржи.

Ход опыта.

Дети *«разобрали»* колосья злаковых и увидели, что внутри колосьев находятся зёрна.





Вывод: колосок состоит из зёрен.

**Опыт 2.**

Тема опыта: МОЖНО ЛИ ИЗ ЗЕРНА ДОБЫТЬ МУКУ?

Цель опыта: формирование представления о том, что муку добывают из зерна

Оборудование: зёрна злаковых культур, ложка

Ход опыта. Воспитатель при помощи ложки раздавил зерно.



Зерно раскрошилось в мелкую белую крошку - муку.

Вывод: муку добывают из зерна злаковых культур.

**Опыт 3.**

Тема опыта: МОЖНО ЛИ ПРОРАСТИТЬ ЗЁРНА?

Цель опыта: формирование представления о том, что пшеница прорастает из зёрнышка.

Оборудование: зёрна пшеницы, ёмкость с марлей, вода.

Ход опыта.

В ёмкость с марлей поместили зёрна пшеницы, которые смочили водой. Через три дня появились ростки.



Вывод: ростки пшеницы появляются из семян.

**Опыт 4.**

Тема опыта: КАК ИЗ МУКИ ПОЛУЧАЕТСЯ ТЕСТО?

Цель опыта: формирование представления о том, что тесто получается из муки.

Оборудование: мука, яйца, сахар, разрыхлитель теста, ванильный сахар, сливочное масло.

Ход опыта.

Замесили тесто для печенья при помощи рецепта:

200г сливочного масла

150 г сахара

2 ч. Ложки разрыхлителя

450-500 г муки.



Вывод: тесто делают из муки.

**Опыт 5.**

Тема опыта: КАК ИЗ ТЕСТА ИСПЕЧЬ ПЕЧЕНЬЕ?

Цель опыта: формирование представления о том, что из теста можно испечь печенье.

Оборудование: тесто, формы для печенья, скалка, противни для запекания, масло для смазывания противней.

Ход опыта.

Раскатали тесто толщиной 1 см. При помощи форм выдавили печенье. 

Унесли печенье на кухню, где повара испекли его в духовке.

Печенье получилось очень вкусным!