# Карамельное гадание (карамельные леденцы)

**Autor:**

Barbara Foryt

**Data dodania:**

21.10.2019

**Słowa kluczowe:**

карамелизация,карамель,сахар

**DZIEDZINA:**

Химия,Физика,Математика

**Cel doświadczenia:**

Участники под наблюдением взрослого открывают свойства сахара, делая леденцы с карамелизированного сахара. Каждый из них выливает свою массу на палочку. Так создается уникальная фигура. Что она напоминает? Это зависит от фантазии каждого участника. Это может быть гадание на будущее или немного нездоровая закуска.

**Главный вопрос**

- Что такое гадание?

**Проверка предзнания членов Клуба**

Прежде чем начать делать леденцы, поговорите о том, что дети уже знают о гадании и создании леденцов на палочке:

- Знаете ли вы (какие) какие-нибудь гадания в ночь на Андрея?
- Знаете ли вы, из чего сделаны леденцы? Как они создаются?
- Леденцы это здоровая закуска?

Попробуйте создать свой собственный леденец – сделайте рисунок, набросок.

**Вопрос (-ы), который (-е) будет (-ут) интересен (-ны)**

- Знаете ли вы, как сделать леденцы на палочке?
- Можно ли сделать леденцы разных форм?
- Может ли леденец быть гаданием?

**Spis materiałów:**

1. сахар – 250 грамм
2. вода – 2 ст. л.
3. лимон – несколько капель
4. вишневый, малиновый, смородиновый сок (добавит цвет и аромат)
5. кастрюля или сковорода
6. зубочистки или палочки для мороженого
7. бумага для выпечки
8. плита (газовая, электрическая)

**Планирование эксперимента вместе с членами Клуба**

- Проверьте/найдите рецепт о том, как сделать леденцы.
- Что вам нужно будет для приготовления леденцов – выбор соответствующих продуктов.

- Установите правила безопасности, которые должны строго соблюдаться.
- Установите, что вы будете делать по очереди – подготовьте место, например, место для продуктов, безопасное место у плиты, место, где будете „разливать” формы с развернутой бумагой для выпечки.
- Определите, как вы будете хранить леденцы, чтобы они не слиплись (или сразу же гадать и есть).

**Etapy realizacji:**

1. **Напомните правила безопасности, установите, как безопасно вы будете делать леденцы, держите безопасное расстояние у плиты, дети следуют инструкциям своего опекуна.**
2. Расставьте необходимые продукты по рецепту.
3. Насыпьте сахар в кастрюлю/сковороду и добавьте воды.

**Теперь нужна помощь и наблюдение взрослого, потому что ребенок работает у плиты!**

4. Нагревайте и постоянно перемешивайте, пока сахар полностью не растворится. Будьте осторожны, чтобы не сжечь карамель, потому что леденцы будут горькими!
5. Добавьте несколько капель лимонного сока (и, по желанию, другого сока – вишневого, малинового и т. д.).
6. Постоянно помешивая, снимите с огня.

**Теперь нужно быть очень осторожным, потому что масса очень горячая!**

7. Используйте ложку, чтобы вылить различные формы карамели на бумагу для выпечки.
8. Вставьте палочку для мороженого или зубочистку в теплую массу (в зависимости от размера леденца).
9. Оставьте леденцы на палочке, чтобы они остыли.
10. Леденцы на палочке, установленные на соответствующем расстоянии от лампы, отбрасывают тени на стену, эти фигуры – это гадание на будущее. Что нас ждет? Это зависит только от фантазии каждого участника.

**Pytania do doświadczenia:**

- Стоит спросить участников, что им понравилось, а что нет во время проведения эксперимента. На что следует обратить внимание при следующих экспериментах? Что удалось получить? Чего не удалось сделать? Что и как можно улучшить или изменить? Дети могут делать предложения по добавлению других ингредиентов.
- Самый интригующий момент – это конечно же гадание и удивительные интерпретации отбрасываемых форм теней, а также дегустация сладких и хрустящих леденцов.
- Конечно, нужно обратить внимание, чтобы дети не принимали гадания близко к сердцу, потому что это должна быть просто веселая игра!

**Opis zjawiska:**

Стоит спросить участников, что им понравилось, а что нет во время проведения эксперимента. На что следует обратить внимание при следующих экспериментах? Что удалось получить? Чего не удалось сделать? Что и как можно улучшить или изменить? Дети могут делать предложения по добавлению других ингредиентов.

Самый интригующий момент – это конечно же гадание и удивительные интерпретации отбрасываемых форм теней, а также дегустация сладких и хрустящих леденцов.

Конечно, нужно обратить внимание, чтобы дети не принимали гадания близко к сердцу, потому что это должна быть просто веселая игра!

**Ciekawostki:**

- Леденцы на палочке, вероятно, самые старые сладости, известные человечеству.

Исследователи указывают, что уже первые люди, вероятно, погружали маленькие веточки в мед и облизывали их. Первые исторические свидетельства существования леденцов на

палочке происходят из древности, а точнее из древней Африки и Азии. Археологические исследования показали, что древние египтяне помещали медовые шарики на палочки с добавлением фруктового сока и орехов.

- Только круглые и для лизания?

Сегодняшние леденцы имеют различные формы. Они также многофункциональны, например, леденец-маркер или леденец-свисток. Появились также жидкие леденцы – фруктовый гель с разными вкусами, замкнутый в бутылочке. В аптеках есть также леденцы, которые помогают при заболеваниях, например облегчают боль в горле и кашель.

- Стоит посетить!

Музей леденцов в Ясло в Подкарпатье. Это прекрасная мануфактура, место, где вы откроете для себя историю леденца. Вы можете там узнать о многих видах сахара и ароматах, используемых при производстве леденцов, а также сделать свой собственный уникальный леденец.