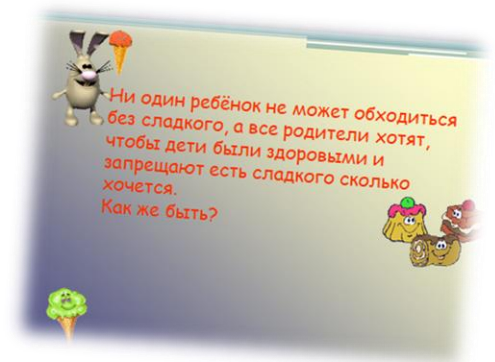




В НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЕ ПРОШЁЛ ШКОЛЬНЫЙ ЭТАП ЗАЩИТЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ ПРОЕКТОВ.

На протяжении четырёх дней классы представляли свои исследовательские проекты, делились своими гипотезами и аргументами в их защиту. В первый день, 30 января, выступали обучающиеся четвёртых классов. Они рассказали нам об опасном и безопасном интернете, а два класса решили изучить сладости: «Сахар. Изучаем и исследуем», «Опасные сладости». Это очень актуальные темы, так как

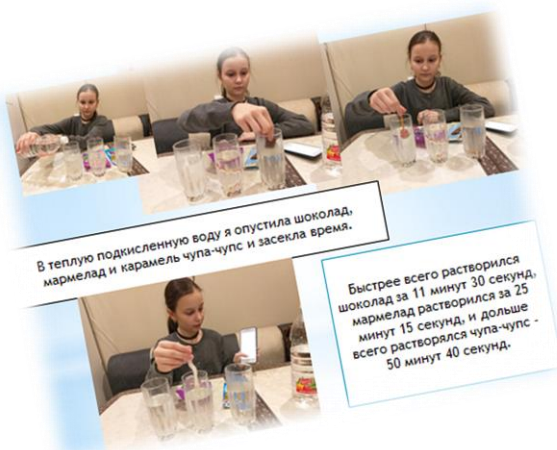


Ребята научили нас делать полезные «вкусняшки»:

• Получились полезные, сладкие, очень вкусные и натуральные лакомства, которые не вредят зубам!



Опыты с карамелью тоже не оставили никого равнодушными:

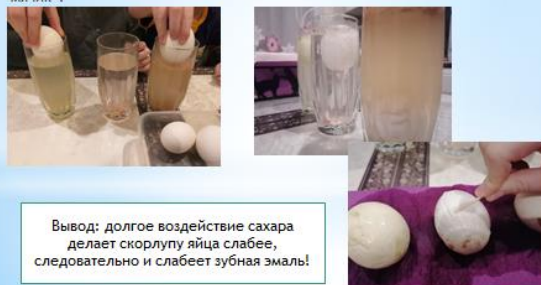


В теплую подкисленную воду я опустила шоколад, мармелад и карамель чупа-чупс и засекала время.

Быстрее всего растворился шоколад за 11 минут 30 секунд, мармелад растворился за 25 минут 15 секунд, и дольше всего растворился чупа-чупс - 50 минут 40 секунд.

Вареные яйца я поместила в концентрированные растворы:
 1- в раствор из мармелада
 2- в раствор из шоколада
 3- в раствор из чупа-чупса

Яйца пробыли в растворе 48 часов. Когда я их достала, оказалось что скорлупа поменяла цвет. Яйцо стало упругим и превратилось в «резиновый мячик».



Вывод: долгое воздействие сахара делает скорлупу яйца слабее, следовательно и слабеет зубная эмаль!

Добавим в стакан с карамелькой соду.
Вода зашипит и запузырится.



Что я наблюдала?

Салфетка, в которой были завернуты конфеты окрасилась в яркий зеленый цвет. Салфетки, которые были в свекле и моркови имеют ненасыщенный бледный цвет. Так же они легко отмылись в проточной воде, в отличие от салфеток с искусственным красителем.

Вывод 1. В овощах и фруктах содержится окрашивающее вещество. Но краска от конфет на салфетке была очень яркого цвета, а краска из сока овощей - бледная.
Вывод 2. Для украшения сладостей



Мы узнали историю происхождения сахара:

ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ САХАРА

На Руси сахар появился 150 лет тому назад и был доступен только богатым слоям населения, так как стоил очень дорого и продавался за доллары в аптеках.

Мы узнали, что делали сахар из тростника, тростник рубили в щепки и, выжимая их, получали сладкий сок. Затем все это пропускали через серию испарителей. Коричневые сахарные крупы приготавливали из сока сахарного тростника. А потом ее нагревают, вода испаряется, а остаются лишь кристаллы сахара. Этот сахар отбеливают и получается настоящий сахар, который мы видим у себя на столе. Он проходит лишь частичную обработку, сохраняя натуральный цвет и природный аромат.

Так появился тростниковый, коричневый сахар, нерафинированный сахар, который используется и в наше время. Намного позже, для производства сахара стали использовать и сахарную свеклу.

Узнали свойства сахара опытным путём:



Вывод: сахар обладает гигроскопичностью, он способен притягивать и удерживать влагу.



Вывод: сахар в горячей воде растворяется лучше потому, что молекулы горячей воды быстрее «расталкивают» движущиеся под воздействием высокой температуры частицы сахара по стакану, чем молекулы холодной воды.





А в конце выступления нас угостили прекрасными леденцами. Надеемся, что мы не слишком много вреда принесли своему организму!



Ребята из 4 «В» класса рассказали об опасностях интернета, дали ряд практических советов по решению вопросов о нахождении нужной информации:



31 января свои проекты представили обучающиеся третьих классов. Ребята из 3 «А» класса готовили проект на тему «Популярная игрушка Слайм. Польза или вред». Оказывается, первый слайм был произведен еще в 1976 году и существует очень много разновидностей слайма:

- 1. Оригинальный слайм – самый обычный и базовый слайм.** 
- 2. «Жвачка для рук» - этот лизун твердый, но при соприкосновении с кожей хорошо мнется.** 
- 3. Лизун-попрыгунчик** 
- 4. Флаффи слайм – очень мягкий и воздушный слайм (комочек шерсти).** 
- 5. «Умный» слайм – NanoGum. Благодаря своим химическим свойствам, руками его можно размять, как пластилин, а при соприкосновении со стеной игрушка растекается.** 
- 6. Глосси слайм - обычный слайм при создании которого добавляется лосьон для тела.** 
- 7. Айсберг слаймы — переливающиеся и покрытые сверху корочкой. Эта тянучка хрустит, когда ее мнут в руках.** 
- 8. Магнитные лизуны реагируют на действие магнита. Он притягивает игрушку к себе и растягивает в разные стороны.** 
- 9. Баттер слайм - "butter" (баттер) в переводе на русский "сливочное масло".** 
- 10. Бусинковый (кранчи слайм)** 

Ребята нам раскрыли секрет изготовления слайма в домашних условиях. Они провели три опыта и убедились, что самые лучшие слаймы получаются из набора, который использовали в 3 опыте:

Опыт 1

1. В клей ПВА добавляем гуашь (краситель).
2. Все хорошо перемешиваем до однородной массы и добавляем тетраборат натрия.
3. Хорошо мнем до образования однородной массы.



Опыт 2

1. Разомните пластилин в руках.
2. Понемногу добавляйте жидкое мыло и разминайте массу руками.
3. Как только масса перестанет липнуть к рукам и будет эластичной. Батер слайм готов.

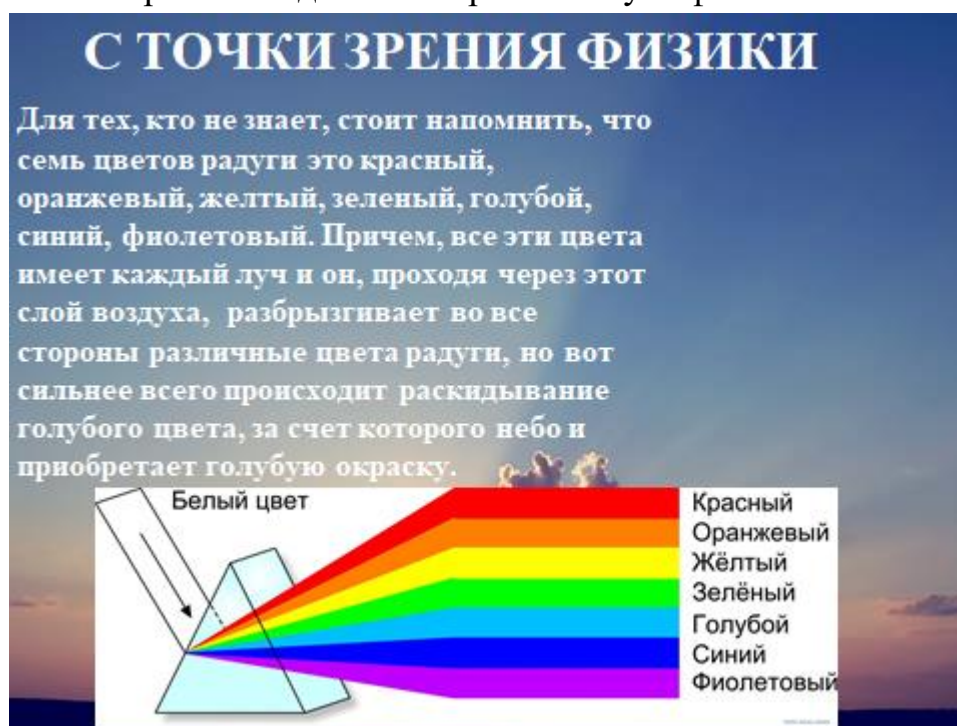


Опыт 3

1. Налейте жидкое мыло.
2. В жидкое мыло по желанию добавляем гуашь (краситель).
3. Понемногу добавляйте крахмал и размешиваем палочкой, когда загустеет разминаем руками.
4. Как только масса перестанет липнуть к рукам и будет эластичной. Слайм готов.



Ребята из 3 «Б» класса раскрыли нам секрет «Почему небо голубое, а закат красный». Они обратились даже к непростой науке физике:



И устроили настоящий «закат» в стакане молока:

Почему же оно меняет свой цвет? Давайте проведём опыт, устроив закат в стакане молока, и узнаем, что же происходит!

- Возьмите стеклянную банку с водой и лампу. Добавьте в воду несколько капель молока и перемешайте.



3 «В» класс обратился к очень актуальной теме « Светоотражатели – это важно». Они рассказали нам о том, как светоотражатель может помочь водителю заметить пешехода на дороге, провели акцию «Стань заметней» и самостоятельно изготовили свои «Значки безопасности»



Акция «Стань заметным»



«Мы светимся»



Ребята из 3 «Г» класса решили обратить внимание на чистые и здоровые зубы, чтобы наши улыбки всегда были счастливыми:

Цель проекта

- Способствовать формированию у детей здорового образа жизни через создание навыков профилактики и гигиены полости рта



Ребята провели опрос среди сверстников и узнали, сколько раз в день они чистят зубы, чистят ли они зубы после сладкого, какой зубной пастой чистят и какую зубную щетку выбирают.



Микробы



Эскиз зубной щетки



Лепка «Здоровый и больной зубик»



Создание тюбика для зубной пасты



Практический этап проекта:

Детская библиотека
«Микробы в нашей жизни»
«Чтобы зубы не болели»



Целевые экскурсии

Практический этап проекта:

Детская библиотека
«Микробы в нашей жизни»
«Чтобы зубы не болели»

Детская поликлиника
Кабинет детского врача - стоматолога

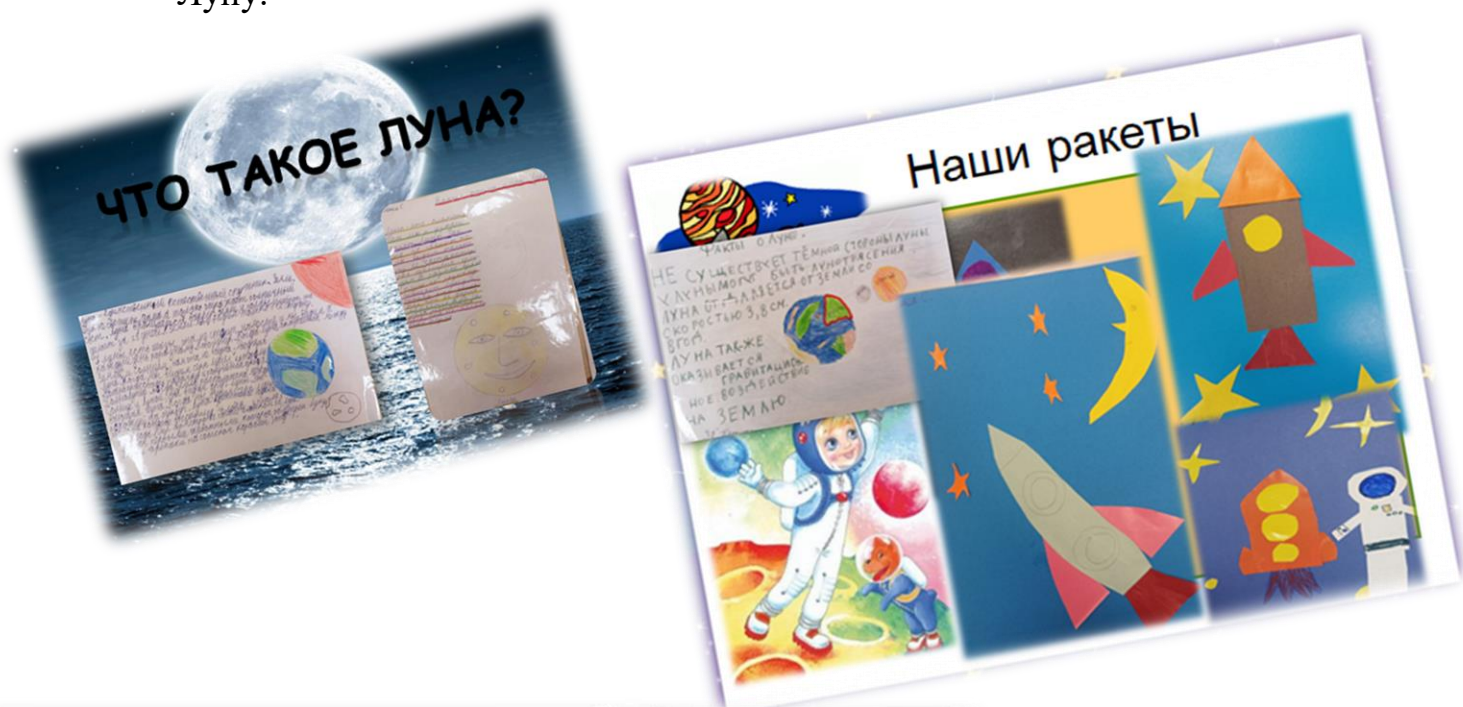
Целевые экскурсии



К стоматологу идём
В год 2 раза на приём!

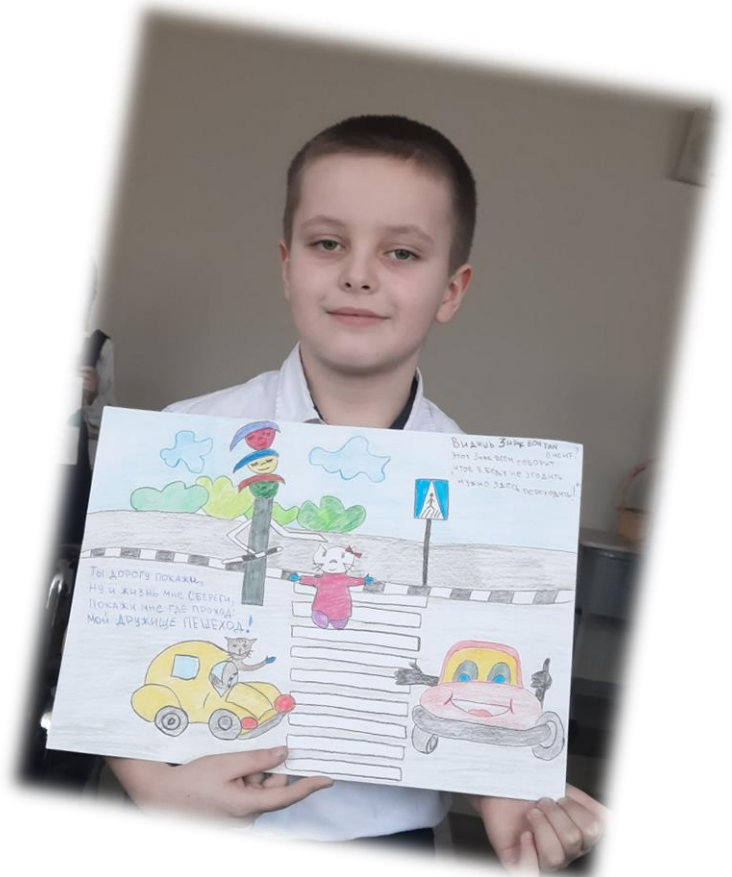


А с ребятами из 3 «Д» класса мы отправились в космос, в путешествие на Луну.



1 февраля прошла защита проектов вторых классов. 2 «А» класс пригласил нас в путешествие в страну «Светофорию». В конце своего выступления нам раздали «Памятки пешехода».





А ребята из 2 «Б» класса рассказали о пользе каши. Ребята даже выпустили «Путеводитель по кашам» и целый сборник рецептов «Его величество – каша».



Наш класс и каши

Лучше каши нет на свете,
Обойди весь белый свет!
Любят взрослые и дети,
Кушать кашу на обед.

В каше много витаминов,
Каша нам всегда нужна,
В каждом доме, в каждой кухне,
Каша быть всегда должна!



На столе дымятся каши,
Где большая ложка наша?
С кашей будем мы дружить,
Лет до ста мы будем жить!



Полезной
и вкусной должна быть еда
И каша, поэтому с нами всегда!



Рецепт приготовления:

1 стакан крупы 1,5 стакана воды
соль по вкусу сахар по вкусу

- 1 Крупу промыть водой несколько раз.
- 2 Промытую крупу выложить в кастрюлю с толстым дном, поставить на сильный огонь с открытой крышкой, выложить воду, помешивая.
- 3 Залить кипяченой водой, довести до кипения, затем варить на слабом огне в течение 15 минут.

Приятного аппетита!

Обстановка стрипная -
Мчит по городу рекой
Резво каша манная.
На крутые берега
Перекинут мост из трещки,
На опушке пастушка
Жует первые овсячки.
Город стены окружают
Из отборного пшена,
И богатым урожаем
Удивляется страна.
Здесь улыбаются лица,
Рисовые овсяки,
Крышки кроют чечевицей,
Маслищем полне слезка.
Если Саши и Пашаши
Приезжайте в город Кашин,
Он прощайку возвратит.

Путеводитель по кашам

В.В. Величество - автор

Тыквенная каша с изюмом

Продукты:
Тыква - 600 г
Изюм - 150 г
Пшено - 1 ст.
Вода - 3,5 ст.
Растительное масло - 50 мл
Соль - 1 щеп.
Сахар - по вкусу

- 1 Тыкву разрезать, очистить и нарезать на небольшие кусочки.
- 2 Пшено промыть, залить водой и поставить на сильный огонь.
- 3 Не забудьте снимать пену.
- 4 Не забывайте убавить огонь.
- 5 отделив разогреть масло. Обжарить на нем тыкву на медленном огне.
- 6 Залить кипятком на 15 минут. Затем слить воду и добавить в почти готовую тыкву изюм всыпать в сваренное пшено. Добавить соль, сахар, перемешать. Варить до полной готовности минут 5-10.

Каша "ДРУЖБА" на молоке в мультиварке

ИНГРЕДИЕНТЫ порций 3:
Рис 0,5 стакана
Пшено 0,5 стакана
Молоко 8 стаканов
Сливочное масло 2 столовые ложки
Сахар 3 столовые ложки
Соль по вкусу

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Время приготовления: 45 мин

Как сварить кашу Дружба на молоке в мультиварке? Подготовьте для этого необходимые ингредиенты.

Чашу мультиварки по дну и по бокам смажьте кусочками сливочного масла. Кусочки масла оставьте на дне чаши.

Пшено залейте горячей водой и оставьте на 1-2 минуты. Затем горячую воду слейте и промойте его в холодной. Рис просто промойте.

Воспитательная этическая каша

Ингредиенты:
250г. вода
500г. крупа
Соль, сахар, масло по вкусу
Изюм, орехи по желанию
Всыпать крупу в кастрюлю с толстым дном, залить водой, довести до кипения, убавить огонь, варить 15 минут. Добавить соль, сахар, изюм, орехи, перемешать. Варить до полной готовности минут 5-10.

Каша из булгура с сухими фруктами и медом

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Булгур
Мед
Курага
Зеленый чай
Сухая вишня
Изюм
Миндаль
Корица
Рисовый порошок
Сливочное масло
Соль
Сахар
Ваниль

- 1 Сливочное масло (50 г) растопить в глубокой сковороде и на медленном огне в течение двух минут прожарить в нем булгур. Застывшее покрытие залить бульоном, добавить соль и варить, постоянно помешивая, минут 10.
- 2 На поверхности растопленного сливочного масла обжарить на нем кусочки сухофруктов. Обжарить их минут 5, после чего добавить соль, корицу, ваниль, мед и чай, помешивая, варить еще минут 5.
- 3 Ссыпать булгур, сухофрукты и фрукты в кашу и варить еще минут 5.

Гречневая каша.

Сначала крупу следует перебрать. Для этого рассыпать ее тонким слоем на ровную поверхность и удалить мусор. Далее сухой продукт заливают холодной водой и несколько раз промывают. После очищения перекалывают крупу в кастрюлю, солят ее по вкусу и заливают водой. Доводят до кипения и, при необходимости, убавляют огонь. Уменьшают огонь и варят блюдо под крышкой около 20 минут. Готовые рассыпчатую гречневую кашу подают к столу со сливочным маслом. Желательно.

Сборник рецептов

Ее Величество - КАША!

2 "Б" класс СОШ 3

А ребята из 2 «В» подготовили работу «Солнечный цветок – подсолнух». Они нам рассказали историю этого удивительного цветка, познакомили с его правильным названием. И даже сами ребята попробовали вырастить подсолнух!



А потом рассказали, что можно сделать из этого удивительного цветка и даже угостили нас халвой!

Что можно сделать из семечек?

Из семечек делают подсолнечное масло. Специальная машина сдавливает семена подсолнечника, под сильным прессом из семечек выдавливают масло.



А это маргарин. Его получают из подсолнечного масла.



Из семечек подсолнуха делают сладкую халву.



2 «Г» класс раскрыл нам тайны снежинок.

Формы снежинок



Практическая часть. Эксперимент №1

Сфотографируем снежинку и убедимся все ли снежинки одинаковые.



Музей снежинок в Японии





Ребята даже попытались самостоятельно вырастить снежинку в домашних условиях.

Эксперимент №2 «Выращивание снежинки в домашних условиях»



Эксперимент №3 «Выращивание кристаллической снежинки»

Описание работы:



Наблюдения за экспериментом:



Ребята из 2 «Е» класса попытались открыть тайну шоколада. Рассказали, чем он полезен и чем вреден.

Виды шоколада

Молочный шоколад



Горький шоколад



Шоколад белый



О пользе и вреде шоколада.

Польза:

- Улучшает настроение
- Вызывает прилив сил
- Заряжает бодростью
- Стимулирует память
- Полезен для сердца
- Шоколад – источник энергии

Вред:

- Если поедать его в больших количествах (этот продукт является источником лишнего веса)
- Употреблять ненастоящий шоколад, а его подделки.



Интересные факты о шоколаде

Международный день шоколада отмечается по всему миру 11 июля.



Ребята даже сами сделали шоколад и угостили всех присутствующих. Было очень вкусно!!!



А 2 февраля пришла очередь самых младших, но не менее ответственных. Ведь это было одно из первых публичных выступлений. Ребята очень старались, готовились. И выступили просто прекрасно. 1 «А» класс для своего исследования выбрал тему



Ребята не только прекрасно выступили, но ещё пригласили нас на выставку своих работ в кабинете. Это было очень впечатляюще!!!!





И не забыли про свой город!!

Парад снеговиков в городе Сланцы



1 «Б» класс обратился к важной теме использования мобильного телефона, потому что почти все ученики имеют мобильные телефоны, многие играют или общаются не только на переменах, но и, к сожалению, на уроках. Мобильный телефон стал частью жизни современного человека.

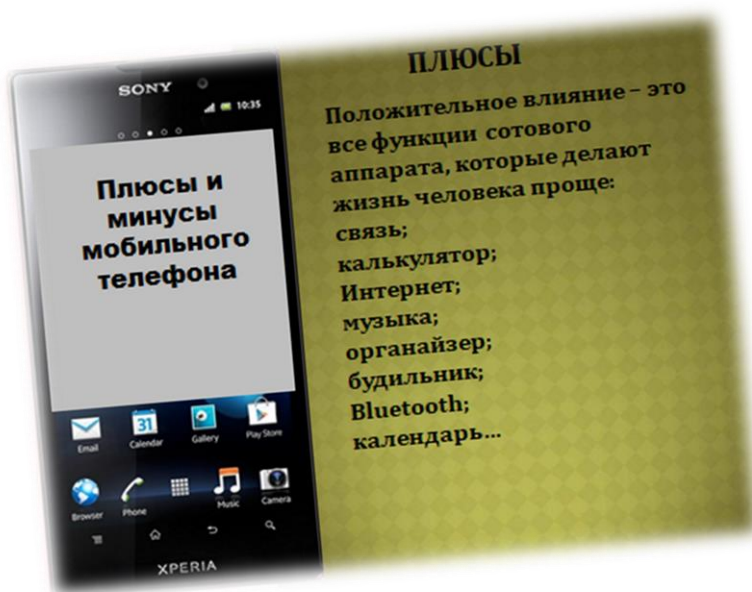




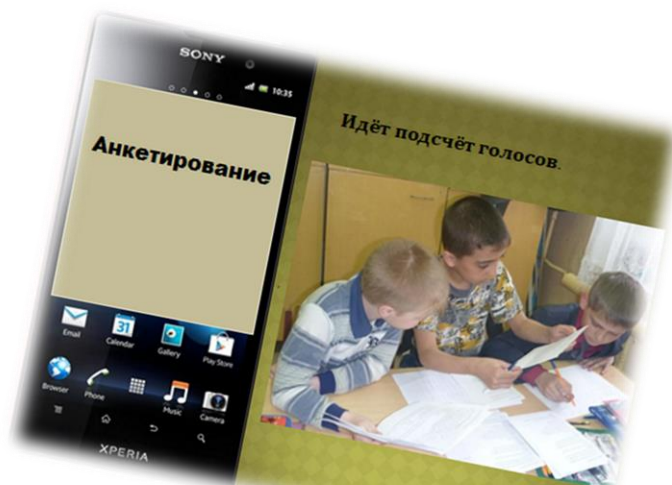
Ребята решили проверить: «Влияют ли телефоны на здоровье детей?» Они обратились к истории, рассказали много интересных фактов.



Нашли плюсы и минусы мобильных телефонов:



Ребята провели анкетирование среди учеников и учителей и получили очень интересные результаты:



	1б	2а	2б	3б	4а	4б	учителя
Есть ли у вас мобильный телефон?	26	24	26	20	26	24	5
Вы уже меняли мобильный телефон на другой?	9	13	25	18	14	13	5
Влияет ли мобильный телефон на здоровье?	18	14	14	19	14	24	5
Нужен ли вам мобильный телефон?	26	24	26	20	26	21	5
Что главное для вас при покупке телефона? фирма, которая выпускает телефоны	9	2	2	1	6	7	1
цена	12	5	7	17	4	5	4
цвет	1	4	11	1	13	5	-
мне всё равно	4	13	6	1	3	7	-
Читаете ли вы внимательно инструкцию по пользованию мобильным телефоном?	2	10	11	6	3	10	2
Можете ли вы обойтись без мобильного телефона?	9	6	5	4	1	2	0

И дали полезные советы по использованию мобильного телефона:

Советы по использованию мобильного телефона.

- Говорите по телефону не более 10 минут в день.
- Носите телефон в чехле в отдельном кармашке сумки или портфеля; ни в коем случае не носите мобильный телефон на шее, в карманах пиджаков, курток, джинсах.
- Слушайте музыку через наушники не более 10 - 15 минут.
- Смотрите на дисплей телефона не более 15 минут.
- Не держите мобильный телефон под подушкой и в руках, когда спите.
- Не оставляйте включенным функцию Bluetooth более 5 минут.
- В театре и кино отключайте телефон.

Советы по использованию мобильного телефона.

- Не используйте телефон в школе.
- Контролируйте уровень заряда аккумулятора, при слабой зарядке - уровень излучения сотового аппарата возрастает.
- Выбирайте место, где уровень сигнала связи больше.
- Помните, что самое ценное, что есть у человека - это здоровье. Берегите себя!

Ребята из 1 «В» класса не хотят расставаться с новогодними праздниками, поэтому и тему для своего исследования выбрали новогоднюю. Они рассказали нам о новогодних ёлках.



НАША ЕЛКА!



Ребята порадовали нас не только тем, что рассказали много интересного, но и тем, что вместе с родителями сделали очень много креативных новогодних ёлочек:



Вот такой замечательный получился фестиваль исследовательских проектов. Но это не значит, что исследование закончилось! Ведь всегда найдётся много интересных гипотез, которые обязательно хочется проверить! Удачи Вам, наши юные исследователи!!!

