

## Мини-проект «Лавка сладостей»

Конфета бывает простой и с помадкой,  
Немного с кислинкой и приторно-сладкой,  
В обёртке блестящей и мало приглядной,  
Клубничной, малиновой и шоколадной.  
И мягкой, и твёрдой, и даже тягучей,  
Бывает орешков в ней целая куча.  
И каждый, кто пробовал, сам понимает:  
Ненужной она – никогда не бывает!

С этого небольшого стихотворения, хотелось бы начать рассказ о мини- проекте, недавно проведенном в старшей-разновозрастной группе «Теремок».

**Конфеты** поистине уникальный продукт. Вкусный, способный радовать и греть только одним своим присутствием. Их вкус знаком каждому с раннего детства. Оказывается, в **конфетах** присутствует так называемый «*гормона счастья*», который содержат шоколад, карамель и другие лакомства.

**Конфеты** для многих людей являются неотъемлемой частью в их питании, а ассортимент их очень велик. Они являются замечательным угощением, придают теплоту и радость любому празднику, бесподобно вкусны и красивы.

### Цели и задачи мини-проекта:

- изучить историю создания и возникновения конфет;
- узнать рецепты изготовления домашних конфет;
- изготовить полезные и безопасные конфеты в домашних условиях;
- ознакомить окружающих с рецептами конфет домашнего изготовления;
- провести дегустацию конфет домашнего изготовления и убедить, что такие конфеты не только вкусны, но и полезны!

В результате проведенных исследований был изучен очень интересный материал о конфетах, расширили свой кругозор и теперь знаем много интересных фактов о чудесных сладостях, которые очень любят дети; научились делать конфеты сами, изготовили конфеты сами.

Приготовление домашних конфет – процесс довольно увлекательный. Вовлеките в него домочадцев и друзей. Вы не только поднимете всем настроение, вызвав всеобщую радость и восторг, но и будете довольны результатами.

Мероприятия мини-проекта:

- Конфетный КВН(команда детей против команды родителей)
- Изготовление букетов из конфет
- Костюм из фантиков
- Оформление выставки в группе
- Изготовление конфет из: изюма, кураги, чернослива, фиников, меда и грецких орехов.

















