

"Пасхальное яйцо". Вред и польза красителей.



Подготовила проект ученица 3 г класса
МБОУ СОШ №3 г. Михайловск :
Некрасова Олеся

- **Гипотеза:**

- натуральные красители полезнее чем искусственные.

- **ЦЕЛЬ:**

- доказать, что использование натуральных красителей гораздо полезней для здоровья человека чем искусственные.

- **ЗАДАЧИ:**

- узнать откуда пошла традиция красить яйца
- изучить состав искусственных красителей и влияние их на организм человека.
- изучить натуральные красители и влияние их на организм человека.
- выяснить отношение людей к искусственным и натуральным красителям.
- на собственном опыте проверить какие красители лучше и полезнее для человека
- Информирование населения о возможности применения естественных красителей в домашних условиях и пропаганда здорового образа жизни.

История возникновения традиции красить яйца.

- **Версия 1**

- Согласно преданию, первое пасхальное яйцо Святая равноапостольная [Мария Магдалина](#) преподнесла римскому [императору Тиберию](#). Когда Мария пришла к Тиберию и объявила о Воскресении Христа, император сказал, что это так же невозможно, как и то, что куриное яйцо будет красным, и после этих слов куриное яйцо, которое он держал, стало красного цвета.

- **Версия 2**

- Обычай красить яйца связан с дохристианским празднованием весны. Ещё в дохристианские времена, яйцо у многих народов являлось олицетворением творящей силы природы. Вся вселенная представлялась вышедшей из яйца. Отношение к яйцу как к символу рождения отразилось в верованиях и обычаях [египтян](#), [персов](#), [греков](#), [римлян](#).
- У [славянских](#) народов яйцо ассоциировалось с плодородием земли, с весенним возрождением природы. Исследователи писанок отмечают, что на писанках отражены архаичные представления славян о вселенной, и, по всей видимости, писанки существовали у славян до принятия христианства.

- **Версия 3**

- В день воскресенья из гроба Иисуса, шла женщина с корзинкой, в которой были яйца, и женщина всем говорила про чудо, что «Иисус Христос воскрес». Один мужчина не поверил ей, и сказал: «Если же он воистину воскрес, то пусть эти яйца в твоей корзинке окрасятся в разные цвета». Яйца в ту же минуту окрасились в красный цвет, символизируя кровь Иисуса.

- **Версия 4**

- По одной из версий, обычай связан с Великим постом. В его течение согласно правилам греческих православных Церквей нельзя употреблять в пищу многие продукты и яйца в том числе. Народ, желая сохранить яйца, варил их, а чтобы не путать с неварёными — окрашивал, преимущественно используя натуральные красители. Вскоре насущная надобность превратилась в традицию, сопровождающую пасхальный праздник.
- Ученые также имеют свою версию возникновения у христиан традиции красить яйца. Зачем красить яйца на пасху? По их мнению, они переняли эту традицию у ранних кельтов, в этом нет ничего необычного, а после



Вывод

- Обобщив собранную информацию, я сделала вывод, что существует огромное количество версий происхождения данной традиции и не только в христианстве . Масса интересных обычаев связана с окрашиванием яиц.



ИСКУССТВЕННЫЕ КРАСИТЕЛИ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА

- **Искусственные пищевые красители — это органические соединения, не встречающиеся в природе.**

Опасные красители: E102, E110, E120, E124

Канцерогены: E103, E105, E110, E121, E123, E125, E126, E130, E131, E142, E152, E153

Мутагенные и генотоксичные: E104, E124, E128.

Аллергены: E131, E132.

Нежелательны для астматиков: E102, E107, E122-E124, E155.

Нежелательны для людей, чувствительных к аспирину: E107, E110, E122-E124, E155.

Влияют на печень и почки: E171-E173.

Нарушение функции щитовидной железы: E127

Вывод

- Пищевые красители наносят вред организму хотя некоторые из них разрешены в ряде стран.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ ДЛЯ ОКРАШИВАНИЯ



*различные оттенки
коричневого цвета*





*Краснокочанная капуста при варке
дает насыщенный фиолетовый цвет*

*Черная смородина, клубника,
малина, клюква, калина, черника -
оттенок от нежно-розового до
сиреневого.*



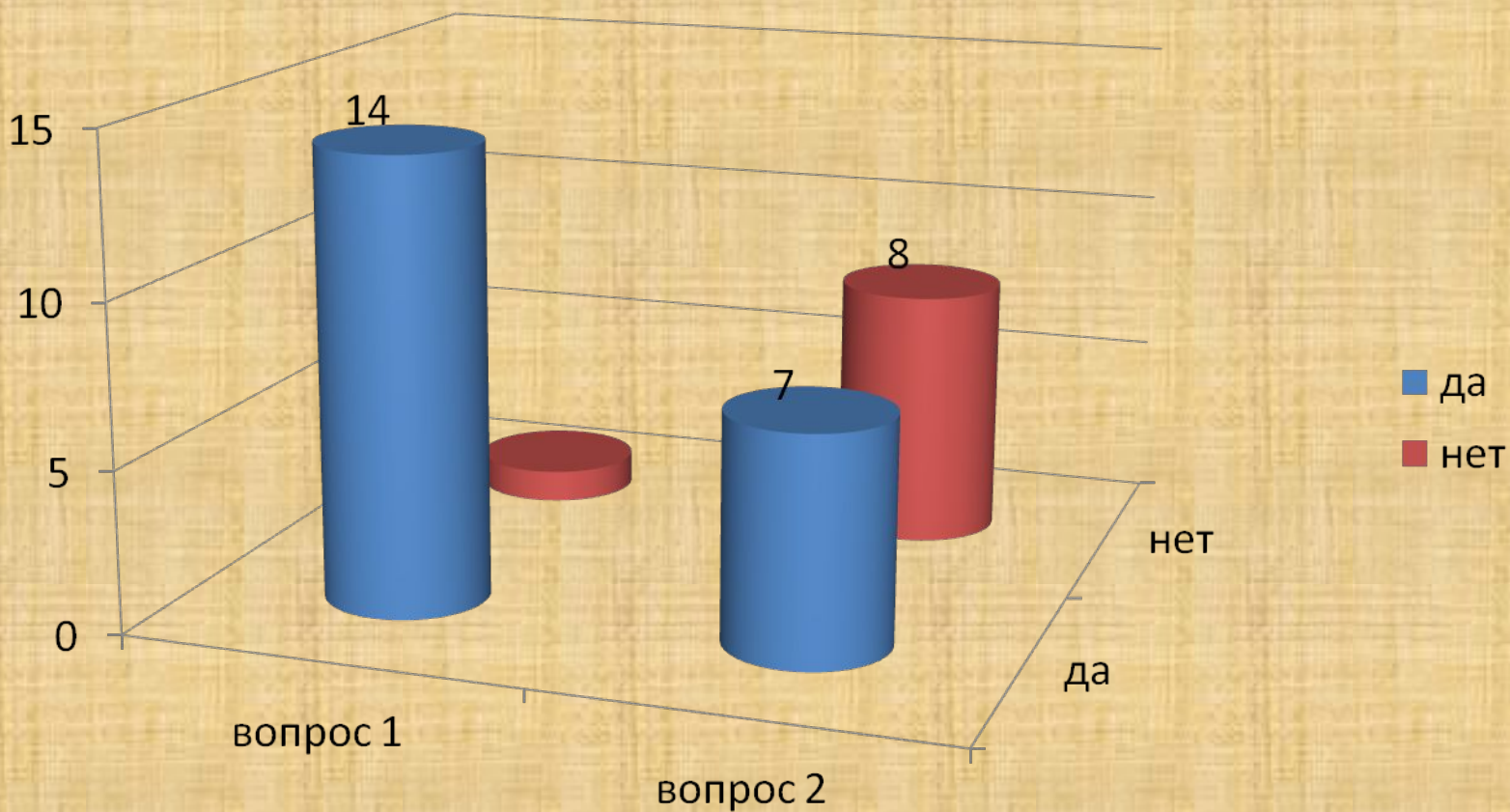


*красивый оранжево-желтый цвет
пригодится куркума или шафран*

*Сухая крапива или шпинат окрашивают
яйца в светло-зеленый цвет.*



Социологический опрос



Практическая часть

Опыт №1 окраска свеклой



Опыт №2. Окрашивание яиц в шелухе лука.



Лук



Опыт №3. Окрашивание яиц в отваре ромашки .



Опыт №4. Окрашивание яиц в растворе черники



Опыт №5. Окрашивание яиц краснокочанной капустой.



Капуста



Опыт №6. Окрашивание яиц искусственными красителями



Вывод



- в результате окрашивания краска попала в поры скорлупы и окрасила белок, что очень вредно для нашего организма.

Заключение

- Изучив различные источники и обобщив собранную информацию, мы сделали ряд выводов:
- Красители добавляются к пищевым продуктам с целью придания окраски и усиления внешней привлекательности продукта. Натуральные красители получают из растительных и животных источников, а синтетические искусственным путём. Удешевляя продукты и облегчая их производство, синтетические красители вызывают у людей аллергии, заболевания почек, дыхательных путей, обостряют течение хронических заболеваний, а при определённых условиях приводят к формированию раковых опухолей.
- Огромное количество растений содержат пигменты и могут являться источником натуральных красителей. Придавая продуктам цвет, они не только делают их ярче и привлекательнее, но и не наносят вред организму человека.
- При окрашивании яиц натуральными красителями мы получили экологически чистые продукты яркой, естественной окраски.
- Проводя соцопрос мы выяснили, что многие люди для себя уже решили при окрашивании яиц использовать только натуральные красители.
- Каждый человек должен владеть информацией о красителях применяемых в пищевой промышленности, должен знать что он ест, заботиться о своём здоровье и здоровье своих детей. И поэтому следующим этапом нашей работы будет создание мини