

Исследовательский проект «Мороженое – сладкая радость!»



Выполнили:
воспитанники МБДОУ № 37
города Нижнекамска
Пенкина Александра
Мухтарова Дарина

Руководители: Симанкина Р.О., Ветошкина Э.Ф.,

• Цель проекта.

- Познакомить с историей возникновения мороженого. этапы изготовления мороженого и его

• Задачи проекта:

- ☐ изучить материал по данной те
- ☐ узнать виды мороженого



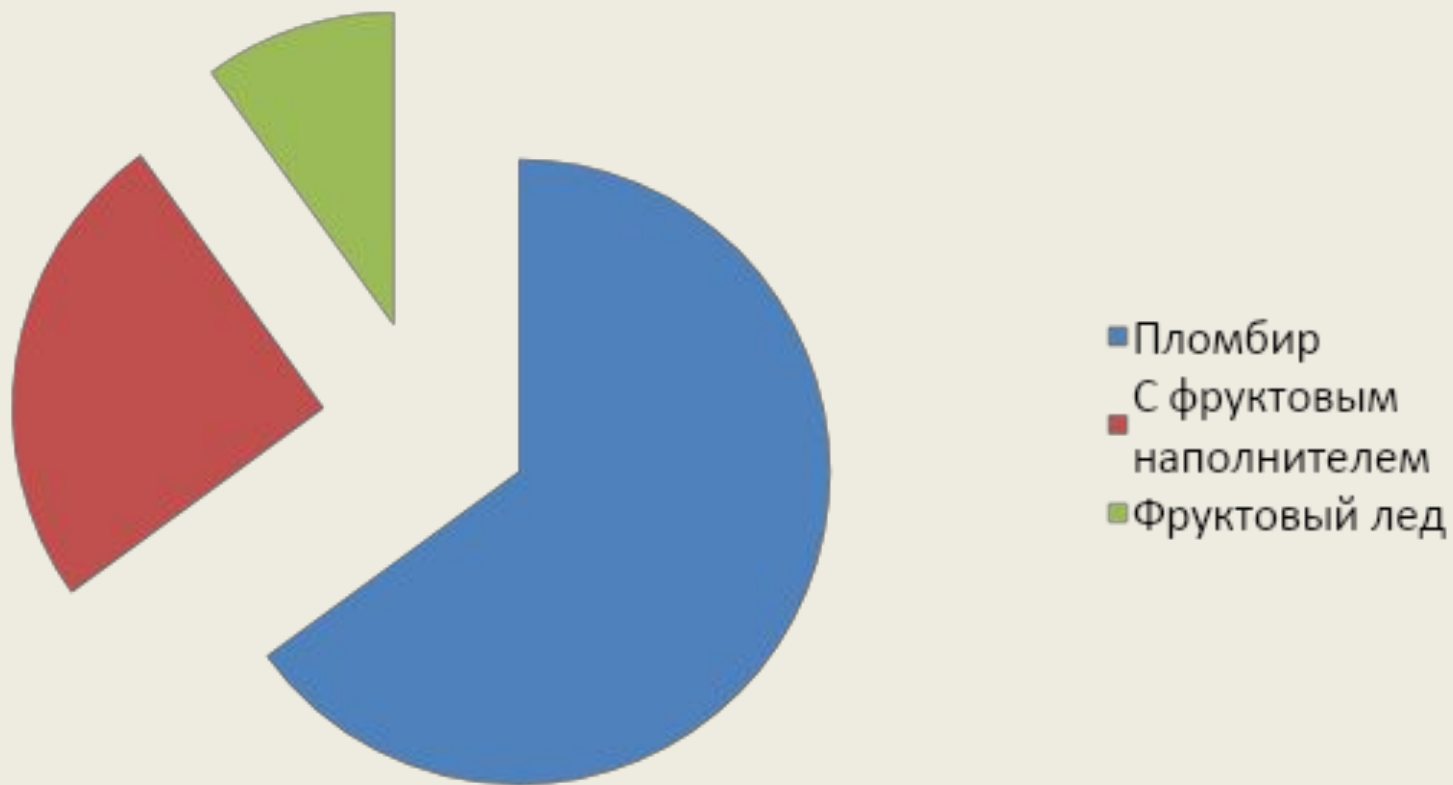
Что такое мороженое?

- **Мороженое –**
- **это замороженный сладкий продукт, полученный путем взбивания и последующего замораживания смеси на молочной основе.**



ОПРОС

Мороженое-сладкая радость



1. История происхождения мороженого

История мороженого насчитывает более пяти тысяч лет: именно тогда в богатых домах Китая к столу начали подавать фруктовые соки, смешанные со снегом и льдом. Рецепты

таких блюд
известны.



Виды мороженого.

Основные
виды
мороженого:

молочное

сливочное

пломбир

плодово-

ягодное

ароматическ



Полезно или
вредно?

Полезно

Оказывается в мороженом много витаминов, минеральных веществ. Витамин В - улучшает кожу, волосы. Витамин А - нужен для улучшения зрения. А еще – мороженое , это лучший способ улучшить настроение, т.к. вырабатывается

«гормон радости».



Вредно

- При сахарном диабете
- Болезни печени
- Ожирении
- Гастритах



Мировые рекорды

- Норвежская компания по изготовлению мороженого Hennig Olsen представила самый большой в мире рожок с мороженым высотой 3,08 м. Самый большой выбор мороженого в мире предлагает кафе «Coromoto» в городе Мерида в Венесуэле. Там можно попробовать 709 сортов мороженого. Среди них – луковое, горчичное, устричное мороженое и вафельная трубочка с тунцом.



Приготовление мороженого в домашних условиях.

Для приготовления
сливочного
мороженого:

250 мл сливок не < 30%
жирности

1/2 стакана сахара

600 мл цельного молока

2 столовые ложки муки

5 яичных белков

немного ванилина



ФОТООТЧЕТ





Вывод

- В ходе своего проекта мы узнали:
- Узнали об истории возникновения мороженого
- Из чего делают мороженое, попробовали приготовить его сами и мы , думаем, у нас это получилось.
- Виды мороженого.
- О пользе и вреде этого вкусного лакомства.

- Спасибо за внимание!!!!!!!!!!!!
- Всем приятного

