Тема работы: «Мороженое – это вкусно или полезно!»

Цель работы: узнать как и когда появилось мороженое;

 способы получения мороженого

 выяснить из чего состоит мороженое

 какие питательные вещества содержатся в данном продукте

 Для достижения поставленной цели я использовала методы работы:

 1. Работа со специальной литературой

 2. Анкетирование

 3. Встреча с детским врачом и продавцом

 4. Посмотреть в сети Интернет

Как-то мама купила мне мороженое, а я его съела не сразу . Оно растаяло и превратилось в белую жидкость , похожую на молоко и сладкую на вкус.

И тут я решила узнать из чего состоит мороженое и полезно ли оно?

Среди одноклассников я провела небольшое анкетирование

Вопрос 1. Любите ли вы мороженое?

 Все ответили да

 2. Считаете ли вы мороженое вкусным или полезным продуктом?

 полезным- 5 вкусным- 10 вкусным и полезным-1

Начала я свою работу с истории. Из специальной литературы мне удалось выяснить, что ещё в 10 в. до н.э. царь Соломон рекомендовал употреблять замороженный сок во время уборки урожая, чтобы не уставать. О целебных свойствах мороженого в 5 в. до н.э. писал Гиппократ: «Надо есть «замёрзшее», ибо «оно оживляет соки и поднимает настроение».

 Во время похода в Персию и Индию Александр Македонский охлаждал жар «снежными соками

Рабы рыли яму, затем носили снег с горных вершин и закладывали ветками, чтобы снег не таял. За победу в сражении воины получали в награду сладкий снег.

 Мы узнали также, что в Европу мороженое попало в 1292 г. Марко Поло привёз из Китая рецепт «замороженной воды». 300 лет рецепт хранился только в Индии, ведь за его разглашение полагалась смертная казнь. Но когда флорентийка Екатерина Медичи вышла замуж за французского короля Генриха II, вкус мороженого узнали во Франции. На свадьбе было подано мороженое из малины, апельсинов, лимонов.

 При Карле 1 появился новый чин, занимающий непоследнее место в табели о рангах: личный кондитер по мороженому. После смерти короля кондитер продал рецепты мороженого в кафе, и вкус мороженого узнали не только знатные люди.

 В России мороженое стало модным лакомством при Екатерине II, а первая российская фабрика по производству мороженого открылась только в 1936 г., когда нарком продовольствия Микоян съездил в Америку. Сегодня это комбинат «Айс-Фили».

Как готовят мороженое и из чего оно состоит сможет рассказать технолог.

Мороженое - это не только десерт и лакомство, мороженое – полноценный продукт питания, содержащий белки, жиры, углеводы, витамины А, Б, а так же кальций, который необходим для роста костей и зубов.

В настоящее время в России производят свыше 700 тысяч тонн мороженого в год. Необычно разнообразен ассортимент мороженого. Наибольшим спросом пользуются мороженое молочное, сливочное, пломбир, фруктовый лёд.

Я исследовала три вида мороженого: сливочный пломбир, фруктовый лёд и пломбир «добрый»

Промышленное производство мороженого включает в себя ряд технологических операций. Среди них фрезерование и закаливание.

Фрезерование проводят на аппаратах – фрезерах. Оно заключается в сбивании смеси (насыщением её воздухом) при одновременном её замораживании. По объёму воздух составляет до 60%.

Закаливание мороженого происходит в генераторах, где температура его понижается до минус 25, минус 30 градусов.

 Любимый уголок земли – это то место, где ты родился и живёшь.

Мы живём в динамично развивающемся регионе России – на Кубани. Сладкий продукт – мороженое – производят во многих городах нашего края. Чтобы узнать в каких, я отправилась в магазин. Продавец мне рассказала, что у них в ассортименте более 15 видов мороженого. А доставляют его из г. Тимошевска, г. Армавира, г. Краснодара,г. Сочи, станицы Динской. Большим спросом пользуется мороженое под названием:

От неё я узнала интересные высказывания о мороженом:

Ничто не стоит так дешево и не ценится так дорого, как вежливость и мороженое.

Ложка мороженого в руках лучше, чем целая упаковка в холодильнике.

 С мороженым – свет, без мороженого – тьма.

Есть мороженое можно, только очень осторожно. Кто совет не понимает, тот ангиною страдает.

 Как нужно есть мороженое, чтобы оно вместо пользы не принесло вред я узнала у детского врача. Вот, что она рассказала:

Исследуя этот продукт, я узнала много полезного и интересного.

На основе этого я провела в своём классе викторину . Вопросы были такими:

 1.Что представляло собой первое мороженое на Руси? (Замороженные фигурки из творога со сметаной и сластями. Появились они в Х веке)

2.Назовите основные компоненты мороженого? (Сливки, яйца, масло, сахар, фрукты).

3.Что такое крем-брюле? (Это мороженое с добавлением жжённого сахара).

4.Назовите оптимальную температуру для хранения мороженого ( -120С).

5.Как называется вазочка на высокой ножке, в которой подают мороженое? (Креманка).

6.В каком рассказе Носова мороженое стало средством примирения после обмана? (Фантазёры).

7.Какой сорт мороженого принёс волшебник на день рождения в известной детской песне? (Эскимо).

8.Что означает слово эскимо? (Одетое мороженное).

 9.Где происходили события, о которых рассказывается в мультфильме «Ну погоди!», когда в Волка было брошено мороженое? (В метро).

10.В каком мультфильме тележка для мороженого использовалась для охлаждения человека? (Дед Мороз и лето).

11.В какой сказке Михалкова дети ели мороженое бесплатно и в больших количествах? (Праздник непослушания).

В заключении своей работы я сделала вывод, что мороженое и вкусный и полезный продукт.

Предлагаю вам рецепт:

 Коктейль вишнёвый с поплавком.(основу составляет мороженое)

 На одну порцию необходимо: 2 столовые ложки вишнёвого сока, 50г. мороженого неполный стакан холодного молока.

Полпорции мороженого положить в стакан миксера, а остальное поставить в холодильник, оно пойдёт на поплавок. Влить в мороженое вишнёвый сок, холодное молоко и взбивать всё 5 минут. Готовую смесь вылить в вазочку. Туда же положить оставшееся мороженое.

 Приятного аппетита!