

«Молочная радость – мороженое».



*Выполнила: Байтакова Арина
Нуржановна.*

*Научный руководитель: Будайчиева Рема
Джавидовна.*



**Когда
появилось
мороженое?**

**Что такое
мороженое?**

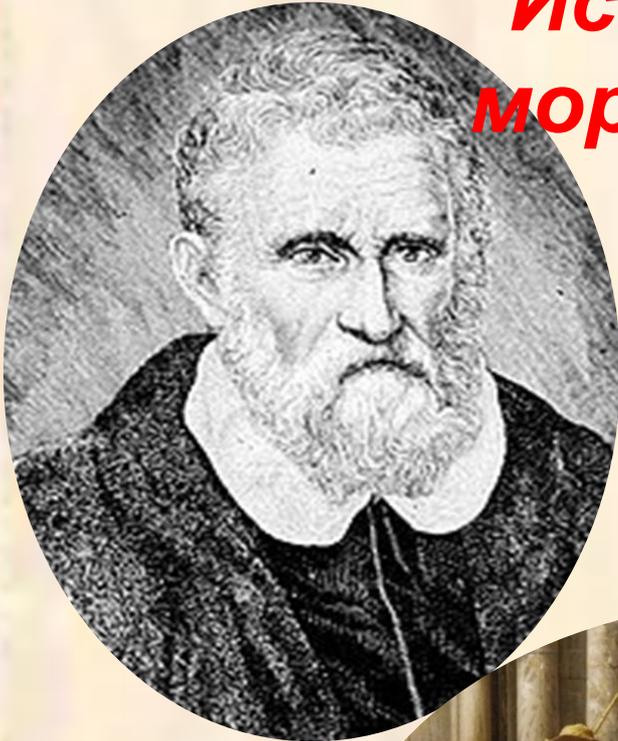


**Из чего готовят
мороженое?**

**Как готовят
мороженое?**

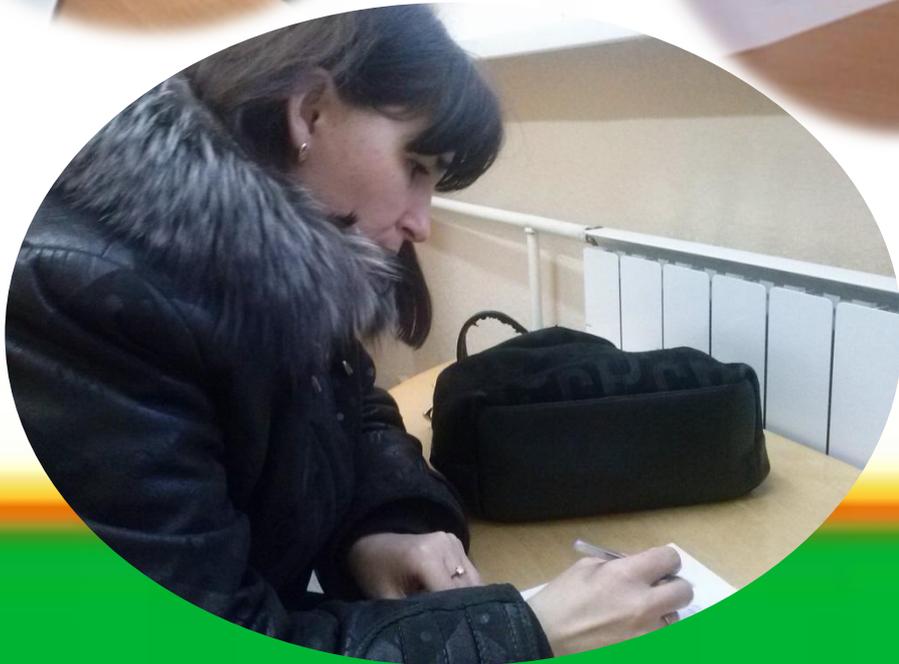


История мороженого.



Первая фабрика мороженого.





Результаты анкетирования.

1) Нравится ли вам мороженое?

Почему?

а) Да _____ 100 %

б) Нет _____ 0%

2) Как часто вы употребляете мороженое:

а) один раз в день – 0%

б) один раз в неделю – 26%

в) один раз в месяц – 74 %

3) Знаете ли вы состав мороженого?

а) знают – 22%

б) не знают вообще – 78%

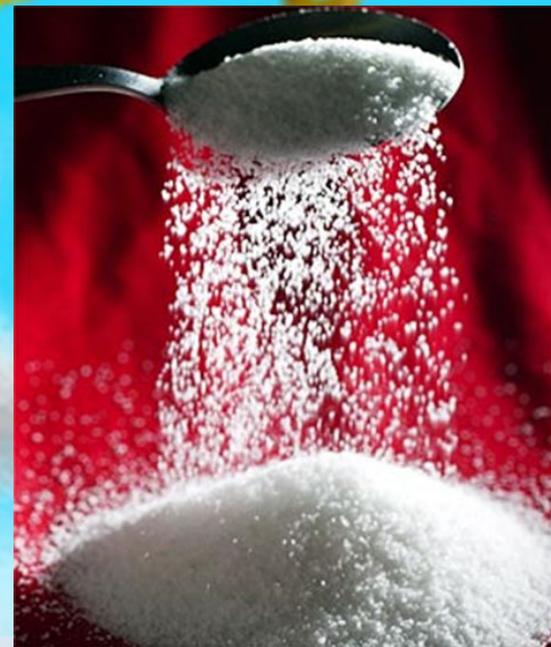
5) По вашему мнению, этот продукт:

а) полезный – 15 %

б) вредный – 26%



Что такое МОРОЖЕНО



**Различают два вида
мороженого:**



**Мягко
е**



**Закалённ
ое**

Разделяется по таву:



Пломбир



Сливочное



**Фрукто-
ягодное**



Молочное

**В мороженом
содержатся:**

- ❖ белки,
- ❖ жиры,
- ❖ углеводы,
- ❖ витамины А,
В,
- ❖ кальций.



Счастливые люди.



Закалка для горла.





Эксперимент №1



Важным компонентом мороженого является... воздух. Он предохраняет мороженое от смерзания в камень.

Эксперимент №2.

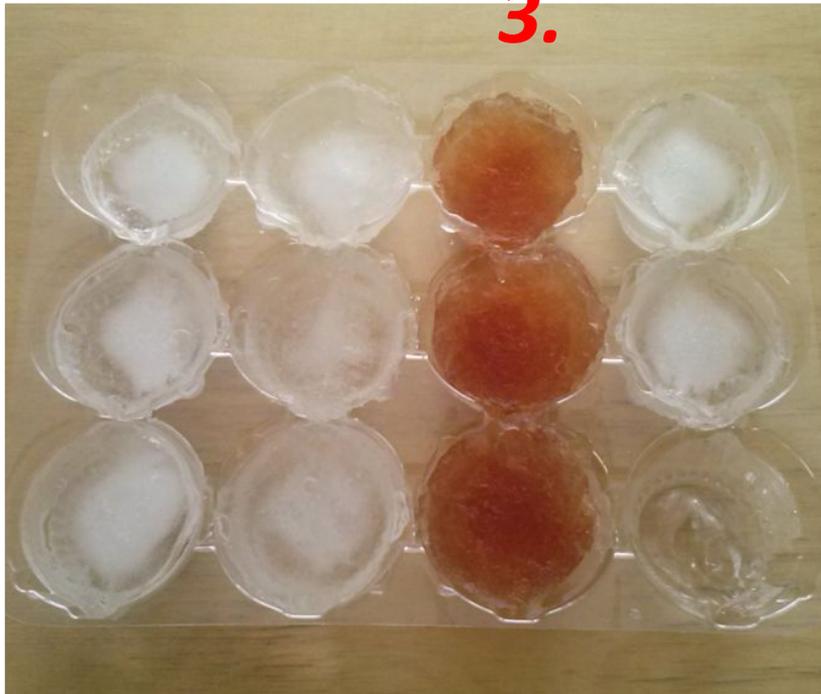


Сахар растворяется в воде быстрее, чем в молоке. Мороженое не получилось, получилась сладкая замороженная молочная смесь.



Эксперимент №

3.



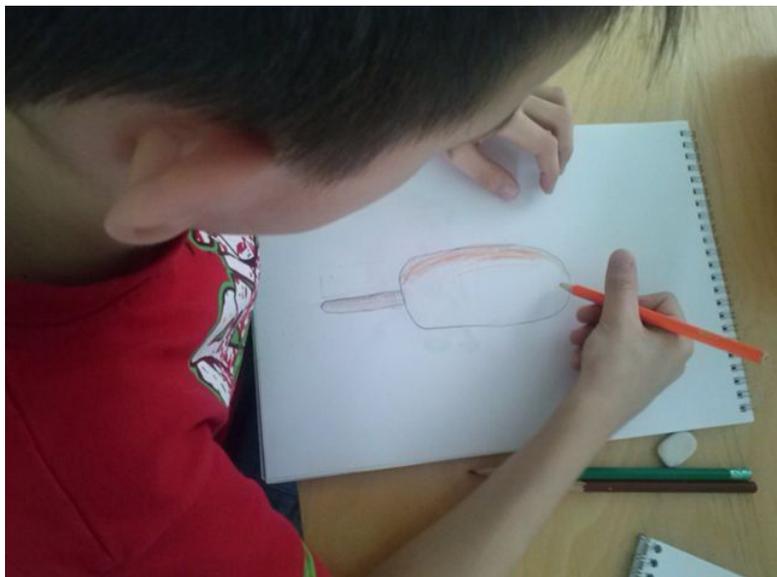
*Кубики льда из сока тают быстрее,
чем кубики льда из воды.*

В магазине.



Мы

художники



Любимое мороженое.



Дегустация мороженого.





Спасибо за внимание.