

# *«Молочная радость – мороженое».*



*Выполнила: Байтакова Арина  
Нуржановна.*

*Научный руководитель: Будайчиева Рема  
Джавидовна.*



**Когда  
появилось  
мороженое?**

**Что такое  
мороженое?**

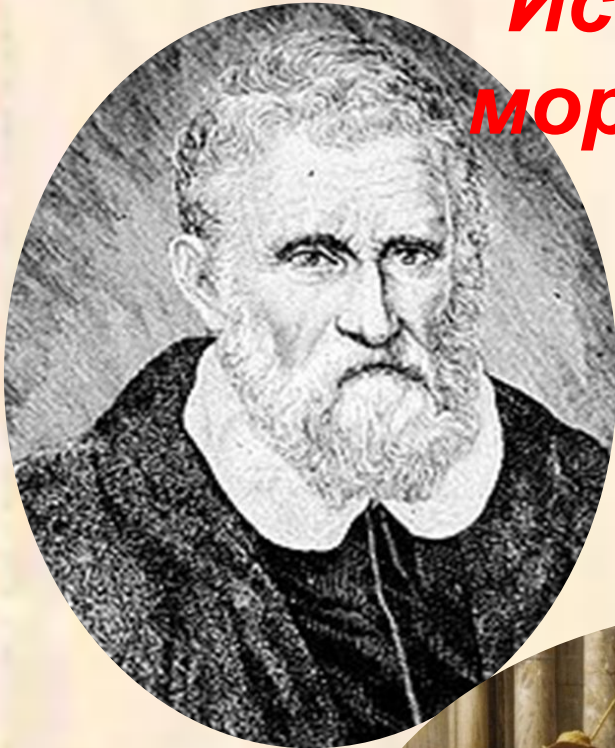


**Из чего готовят  
мороженое?**

**Как готовят  
мороженое?**

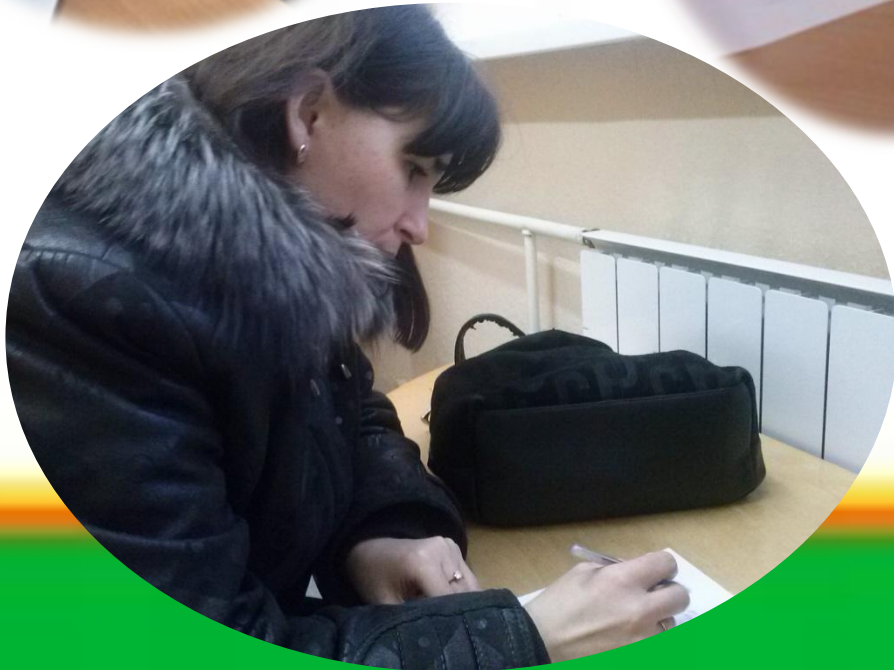


# История мороженого.



# 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**



**Сливочно  
е**



**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.



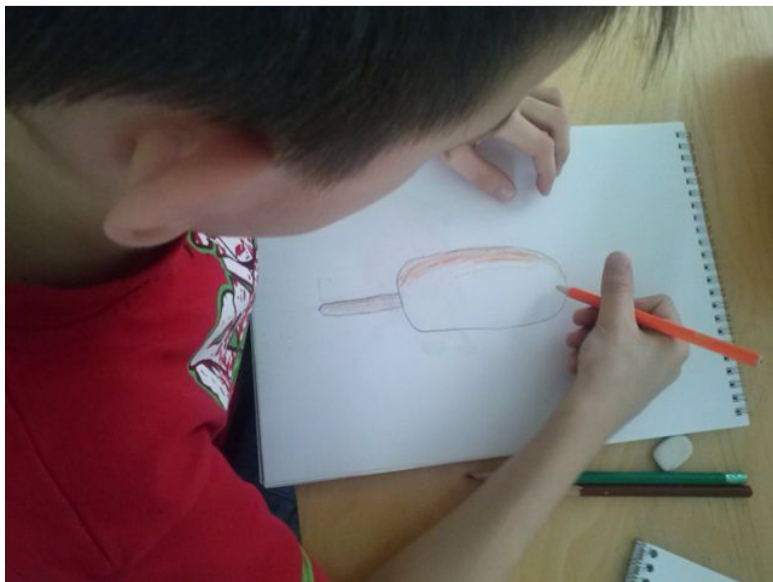
*Кубики льда из сока тают быстрее,  
чем кубики льда из воды.*

# В магазине.



Мы

руем



# Любимое мороженое.



# Аппликация «Любимый десерт»



# Дегустация мороженого.





*Спасибо за внимание.*