

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №40 – Центр развития ребёнка» г. Тобольска

**Исследовательский проект**  
***«Любимое лакомство детворы –  
мороженое»***

**Выполнил:**  
**Суходолец Роман**  
**Руководитель :**  
**Валиева Нурия Мухамедовна**



# Оглавление

1. Аннотация проекта.
2. Цель, задачи, гипотеза, методы исследования.
3. Что такое мороженное?
4. История мороженого.
5. Какое мороженое бывает?
6. Анализ этикеток.
7. Эксперименты с мороженым.
8. Изготовление мороженого двумя способами.
9. Опрос детей группы.
10. Вывод.



# Аннотация проекта

По своей природе дошкольники стремятся познать окружающую действительность. Задача взрослых – не дать этому стремлению угаснуть, а всецело помогать и развивать исследовательские способности.

Мороженое с самого первого дня своего появления завоевала сердца многих людей. Для одних этот десерт очень вкусен и полезен, другие к нему равнодушны и считают, что в наше время настоящего мороженого не существует, а настоящие фанаты мороженого готовят его сами. Этому лакомству и посвящено данное исследование.

В ходе проекта было установлено:

- ✓ Что же такое мороженое и как оно появилось;
- ✓ Полезно или вредно мороженое для организма;
- ✓ Насколько мороженое популярно в народе;
- ✓ Как сделать настоящее мороженое в домашних условиях.

Результатом этого проекта стали выводы сделанные ребёнком о мороженом, его полезности и изготовлении. Этими знаниями дети поделятся со своими сверстниками.



# *Что такое мороженое?*

**Замороженное  
сладкое кушанье из  
сливок, сахара, сока  
ягод, ароматических  
веществ.**

**/С.И.Ожегов/**



**Цель:** исследование положительных или отрицательных сторон воздействия мороженого на человеческий организм.

**Задачи:**

- Изучить литературу по данной теме.
- Познакомиться с историей возникновения мороженого.
- Проконсультироваться со специалистом и провести опрос детей и родителей.
- Провести эксперименты с любимыми видами мороженого.
- Изготовить мороженое в домашних условиях.
- Обобщить данные и сделать выводы.



**Объект исследования** – мороженое.

**Предмет:** вред или польза мороженого.

**Методы работы:** анализ литературы, анкетирование, эксперимент, наблюдения, практическая деятельность.

**Гипотеза:** мороженое полезно для здоровья человека.

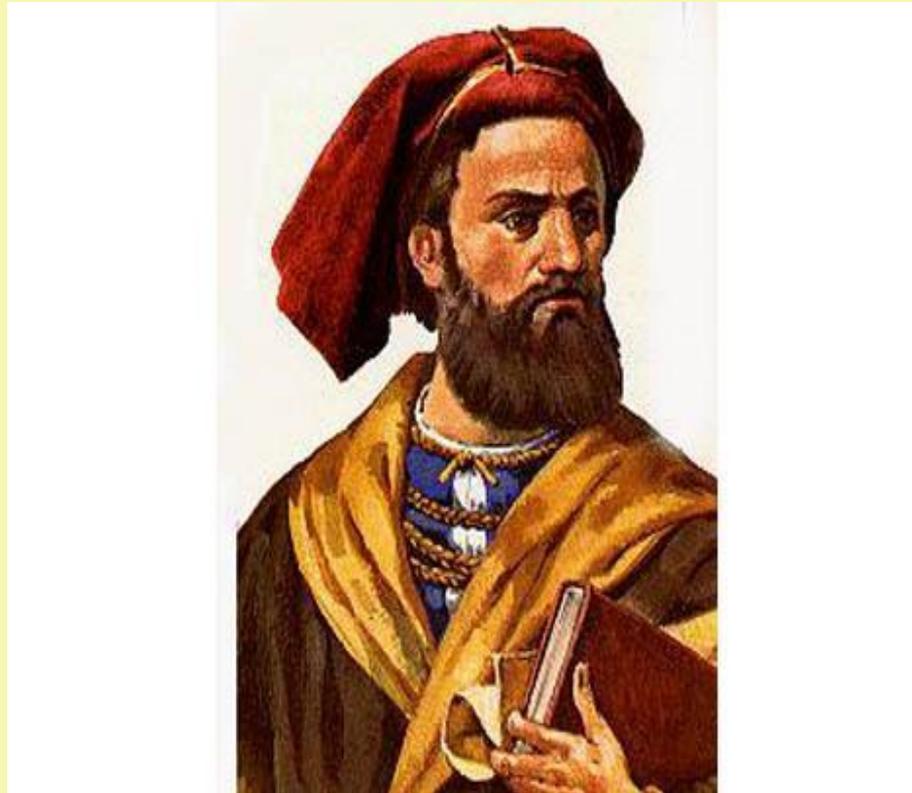


# *История мороженого*

Изобрели мороженое китайцы, еще во 2 -3 веке нашей эры. Хотя попробовать такое угощение, могли далеко не все, лишь члены императорской семьи и особы, приближенные к императору. Способы изготовления «охлаждающего тела и разум» лакомства держались под строжайшим секретом.



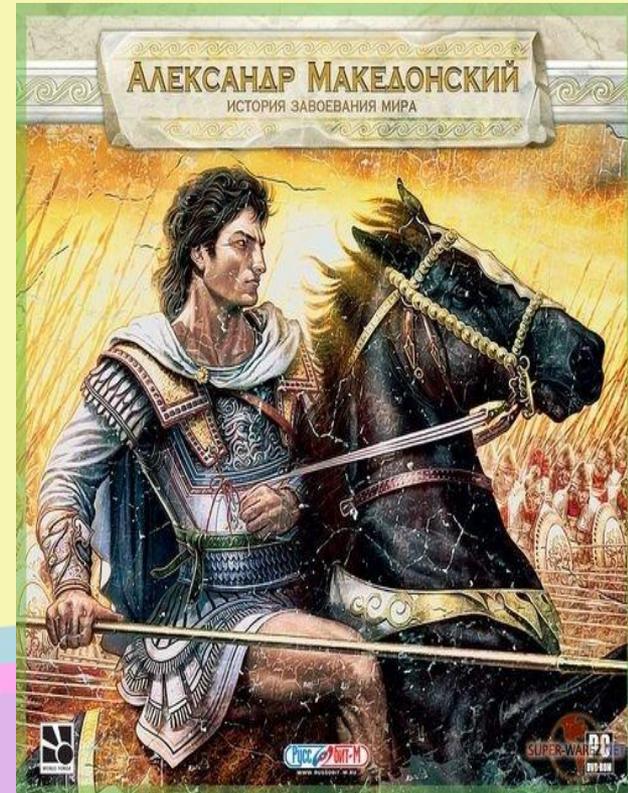
Европа узнала о замороженном десерте в 13 веке, благодаря путешественнику Марко Поло.



Александр Македонский охлаждал жар «снежными соками».

Во время продолжительной осады городов, снег в большом количестве добывали с гор. В нём же замораживали воду и ягоды.

За победу в сражении воины получали в награду сладкий снег.



В России мороженое изначально подавали в виде мелко наструганного замороженного молока. Во многих деревнях на масленицу изготавливалась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма.



# Консультация специалиста

Чтобы разобраться, чем полезно и чем вредно мороженое для нашего организма, я с воспитателем Нуриёй Мухамедовной обратился за консультацией к фельдшеру нашего детского сада.

- Чем полезно мороженое?
- Чем вредно мороженое?
- Как выбрать правильное мороженое?

В результате беседы мы пришли к выводу, что употребление мороженого в небольшом количестве полезно для здоровья так как мороженое молочный продукт и обладает всеми его достоинствами. В молоке около ста ценных для организма веществ. Мороженое очень питательно, им легко утолить голод. При покупке мороженого необходимо обращать внимание на состав продукта.



Взрослые и дети –  
Все – все – все на свете  
Любят есть ... МОРОЖЕНОЕ

Мороженое = польза + удовольствие



# Мороженое бывает:

1. Сливочное
2. Сорбет (мягкое)
3. Фруктовый лед
4. Мелорин (на основе растительных жиров)

## По степени жирности:

1. Молочное (3 – 8 %)
2. Сливочное (8 – 10%)
3. Пломбир (15 – 20%)
4. Плодово-ягодное (не содержит жиров)



# По виду фасовки мороженое бывает:



На развес



Фруктовый лёд



Рожок



На палочке  
(эскимо)



В стаканчике



Брикет



# Анализ этикеток

Анализ этикеток показывает, что мороженое «Русский размах» и «СССР» сделаны с заменителем молочного жира; в их состав входят стабилизаторы- эмульгаторы, ароматизаторы. Победителем стало мороженое «Пломбир на сливках», в его состав вошли только натуральные добавки.



# Эксперименты с мороженым

- Из литературы мы узнали, что лимонная кислота в составе мороженого может вызвать аллергические реакции и стать причиной появления зуда. Проверим наши образцы мороженого на наличие лимонной кислоты.
- Наливаем в чашку 1 мл растаявшего мороженого каждого вида и добавляем 1 мл насыщенного раствора пищевой соды. В чашке с мороженым «Русский размах» наблюдается появление пузырьков углекислого газа.

## Обнаружение лимонной кислоты





**Вывод:** мороженое «Русский размах» сделано с использованием лимонной кислоты



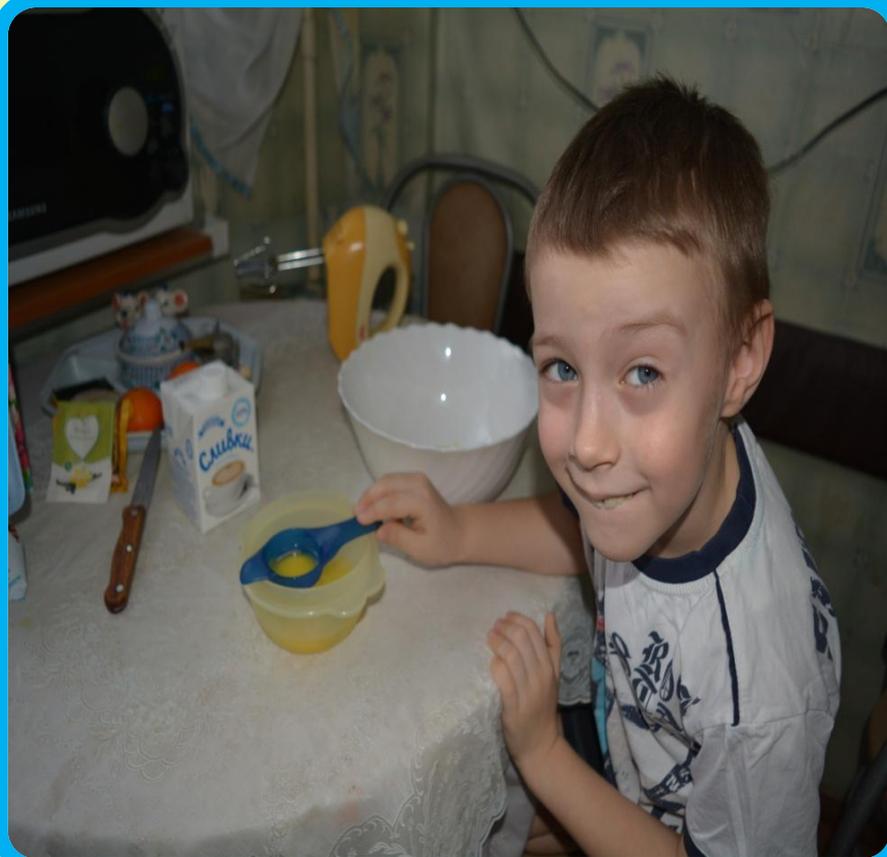
# Эксперименты с мороженым

## Обнаружение крахмала в составе вафельного стаканчика

- Берем вафельные стаканчики капаем на него 1 – 2 капли раствора йода, появляется темно – фиолетовое окрашивание – качественная реакция на крахмал.
- Можно сделать вывод, что в вафельные стаканчики мороженых «Русский размах» и «СССР» сделаны с использованием крахмала.



# *Изготовление мороженого в домашних условиях (холодный способ)*



**Смешиваем сливки, яичный желток, сахарную пудру, ванилин**



**Взбиваем смесь блендером и охлаждаем в морозильной камере. В готовое мороженое можно добавить фрукты.**

# *Изготовление мороженого в домашних условиях (горячий способ)*



**Мы взяли такие продукты:**

**Молоко**

**Сливки**

**Яичные желтки**

**Сахар**

**Ванильный сахар**





**Наливаем в кастрюлю молоко,  
кипятим, снимаем с огня и остужаем**



**К желткам добавляем  
сахар, ваниль  
и хорошо растираем,  
вливаем молоко  
тонкой струйкой**





**Молочно – яичную смесь ставим на слабый огонь и нагреваем, помешивая деревянной ложкой пока смесь не загустеет**



**Готовый крем остудить, а затем охладить (мы ставили в тазик с холодной водой)**





**В миску налили сливки и взбили.  
В охлажденный крем добавили  
взбитые сливки и перемешали.**



**Готовый продукт  
переложили в контейнер,  
убрали в морозилку на  
40-60 минут (достаем 2  
раза, взбиваем)**



# Ура, мороженое!



**Мороженое разложить по креманкам и посыпать свежими ягодами, шоколадом, фруктами.**



# *Опрос детей нашей группы*

**Любите ли вы  
мороженое?**

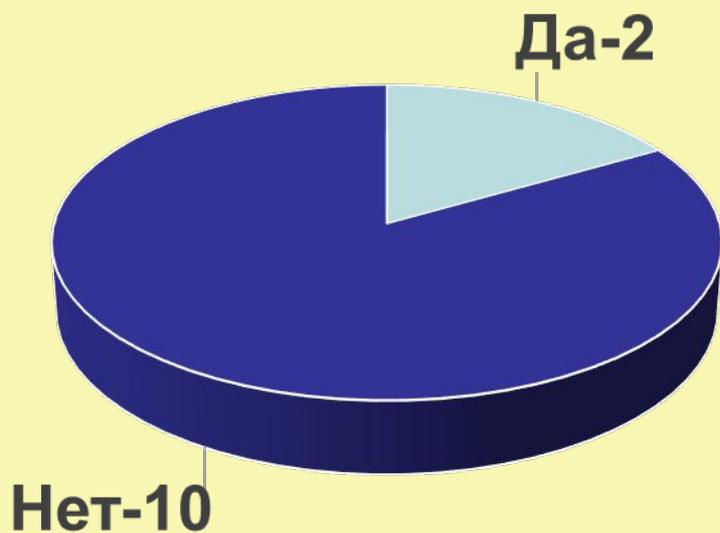


**Любят ли мороженое  
Ваши родители?**

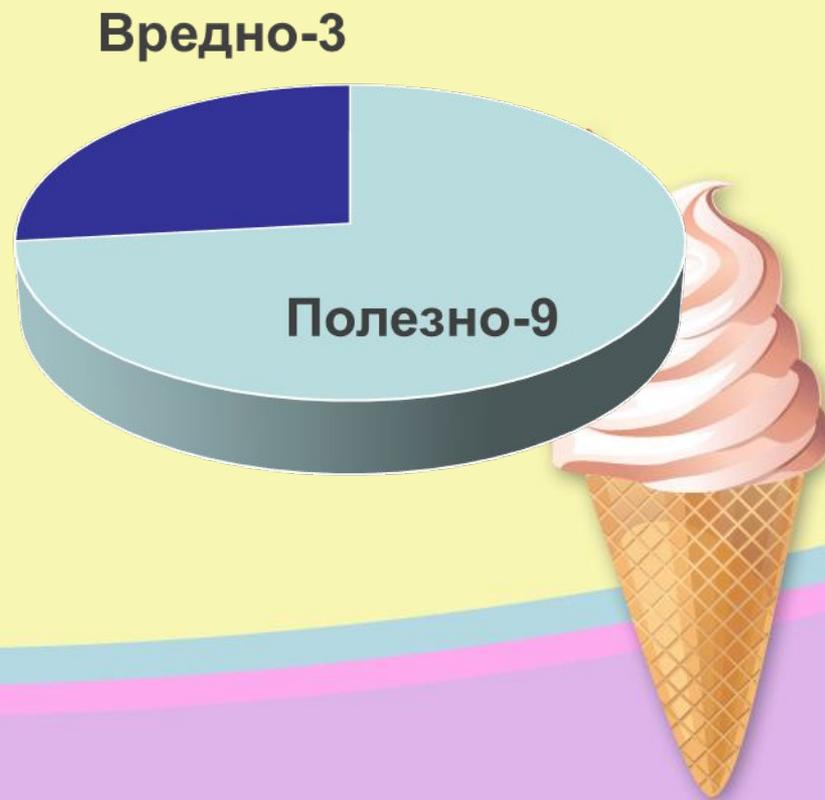


# Опрос детей нашей группы

Делали ли вы мороженое дома?



О пользе и вреде мороженого?



# ***ВЫВОДЫ***

**В результате моего исследования, выдвинутая гипотеза о том, что мороженое – полезный продукт, подтвердилась:**

**1. Мороженое довольно полезный продукт. Оно быстро усваивается и восстанавливает утраченную энергию. А главное - дает ощущение счастья и радости, вызывает положительные эмоции.**

**2. При покупке мороженого необходимо обращать внимание на этикетку, если мороженое из натурального молока и срок годности не просрочен, тогда этот десерт не только вкусен, но и очень полезен.**

**3. При употреблении мороженого в пищу его надо есть спокойно, не торопясь.**

**4. Чтобы быть уверенным в качестве мороженого можно его сделать самостоятельно в домашних условиях.**



***Спасибо за  
внимание!***

