

Лакомство на все времена



Выполнила: ученица 2 класса,
Самарова Анастасия

Руководитель : учитель начальных
классов, Рыжевская Е.В.

Любимое лакомство всех детей



и моё тоже !



Но почему взрослые не разрешают его есть???





Цель моей работы: исследовать мороженое как продукт и научиться самостоятельно делать его в домашних условиях.

Задачи:

- 1) Изучить историю создания мороженого.
- 2) Изучить ценность лакомства.
- 3) Развеять мифы о мороженом.
- 4) Научиться выбирать вкусное и полезное мороженое.
- 5) Готовить мороженое в домашних условиях и провести дегустацию.

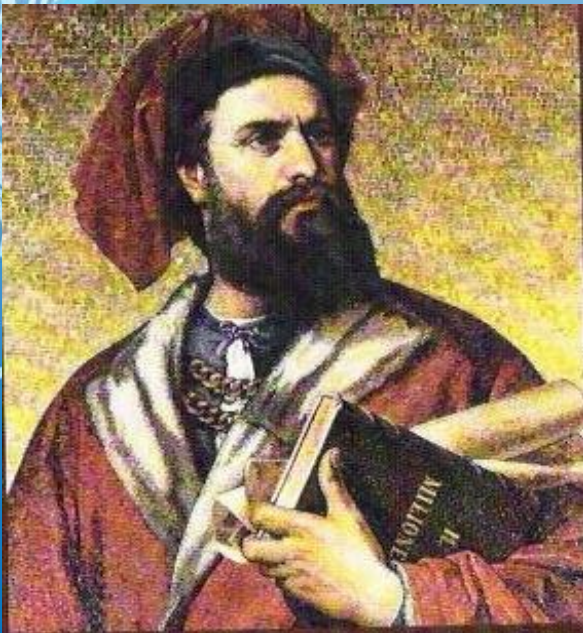
Мороженое - это замороженный сладкий продукт, полученный путём взбивания и последующего замораживания смеси на молочной основе.



История создания мороженого



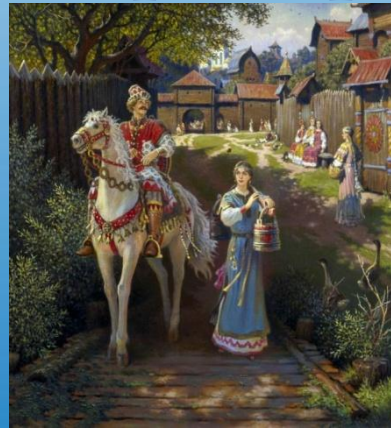
1. Первыми это лакомство придумали китайцы.



История создания мороженого



В России есть замороженное молоко в жару было распространено ещё с древних пор.



1. А в «европейском» варианте оно появилось у нас в XVIII-м веке.

Состав мороженого:

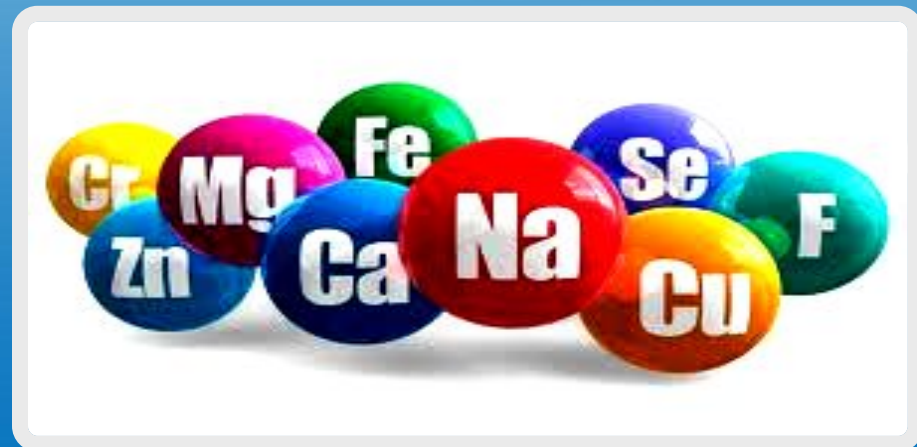
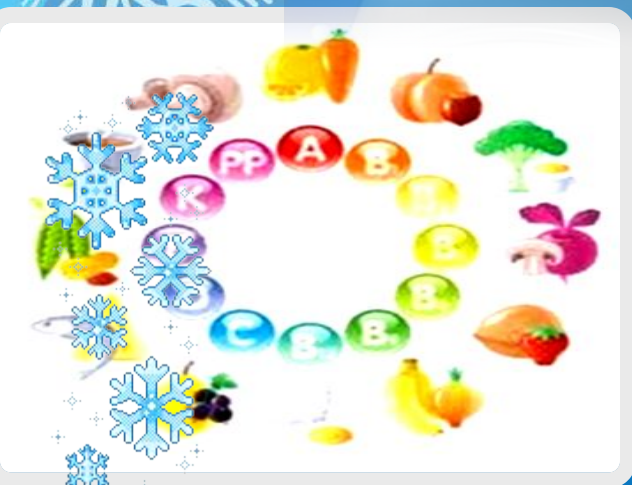
МОЛОКО

ВИТАМИНЫ



аминокислоты

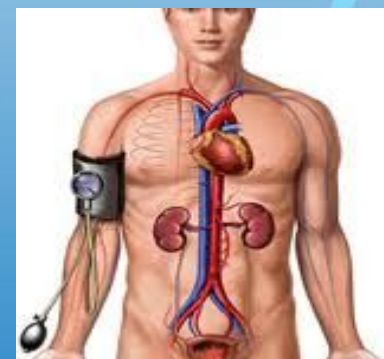
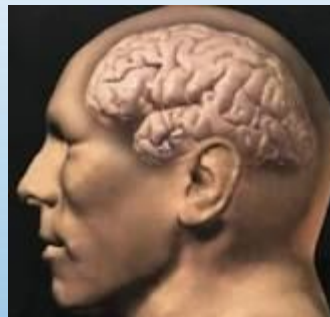
минеральные вещества



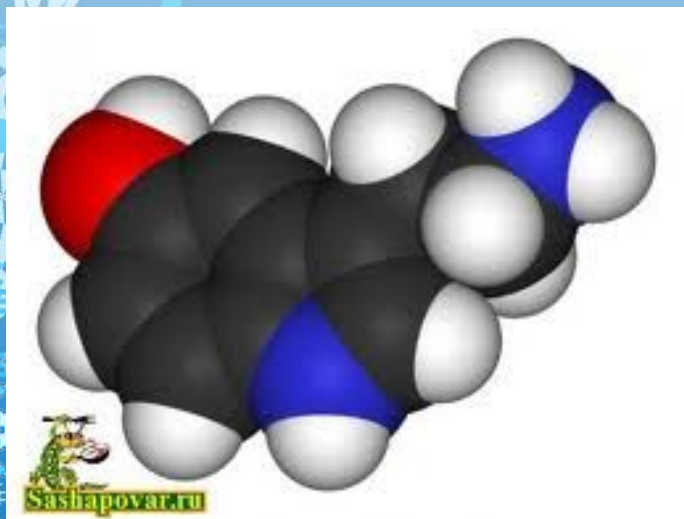
Считается также, что

ОНО

- лечит дисбактериоз
- повышает мозговую деятельность
- снижает риск появления почечных камней
- снижает кровяное давление
- снижает риск возникновения рака кишечника
- повышает иммунитет



С мороженым к нам в организм попадает особое вещество - «гормон счастья». Оно помогает нам бороться со стрессами, поднимает настроение.



По степени жирности мороженое бывает следующих видов:

Молочное (2-8% жиров)



Сливочное (8-10% жиров)



Пломбир (15-20% жиров)



Миф первый:

◆ От него болит горло



Миф второй:

❖ В мороженом нет никаких витаминов



Миф третий:

❖ Мороженое должно быть сладким



Луковое



Морковное



Картофельное

Миф четвертый:

❖ От мороженого толстеют



**А чтобы мороженое не разочаровало
к его выбору нужно отнестись
внимательно**

ЗАПОМНИТЕ!



Самое лучшее и самое дорогое
мороженое делается только из натуральных
ингредиентов. Попробуйте сделать его сами
в домашних условиях!

Моя лаборатория:





Взбиваем клубнику, добавляем сливки и сахар





Разливаем в формы и отправляем в морозилку. Готово!





Украшаем ягодками, дегустируем.



Приятного аппетита



Мороженое



— одно из величайших изобретений человечества. Не забывай о нем и никогда не отказывай себе в порции холодного и сладкого десерта! Оно полезно!



Спасибо за внимание

