

Проект

«Мороженое»

Бел, как снег, но не  
снег.

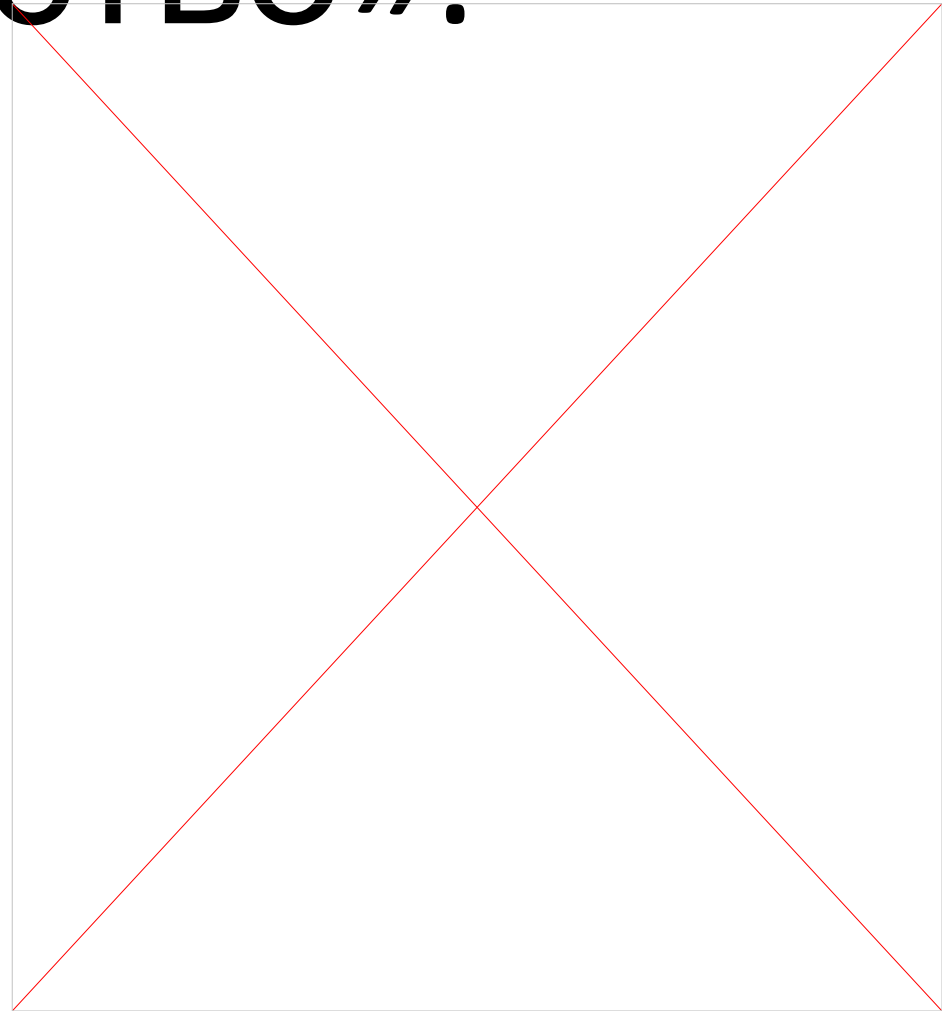
Из разных фруктов  
бывает

Всех угощает.

«Мороженое — мое

любимое

«...ство».



- **Задачи проекта:**
- Познакомиться с историей появления мороженого в мире и в России.
- Изучить технологию изготовления мороженого.
- Провести опрос «Вкусное мороженое» среди учащихся начальных классов.
- Приготовить мороженое в домашних условиях

# Кто изобрёл мороженое.

218 лет назад в Нью-Йорке впервые стали продавать мороженое. Собственно говоря, никто не знает, кто изобрел это лакомство. Известно лишь, что это случилось много веков назад, когда люди научились делать сладкие «льдинки» из охлажденного вина или соков фрукта.

Александр Великий был большим поклонником «льдинок» уже в 4 веке до рождения Христова.



А римский император Нерон еще в первом веке нашей эры посылал своих слуг в горы для того, чтобы набрать снега для этих самых «льдинок».



Некоторые историки полагают, что мороженое изобрели китайцы около 4тыс.лет назад, когда начали добавлять в снег смесь риса и молока.

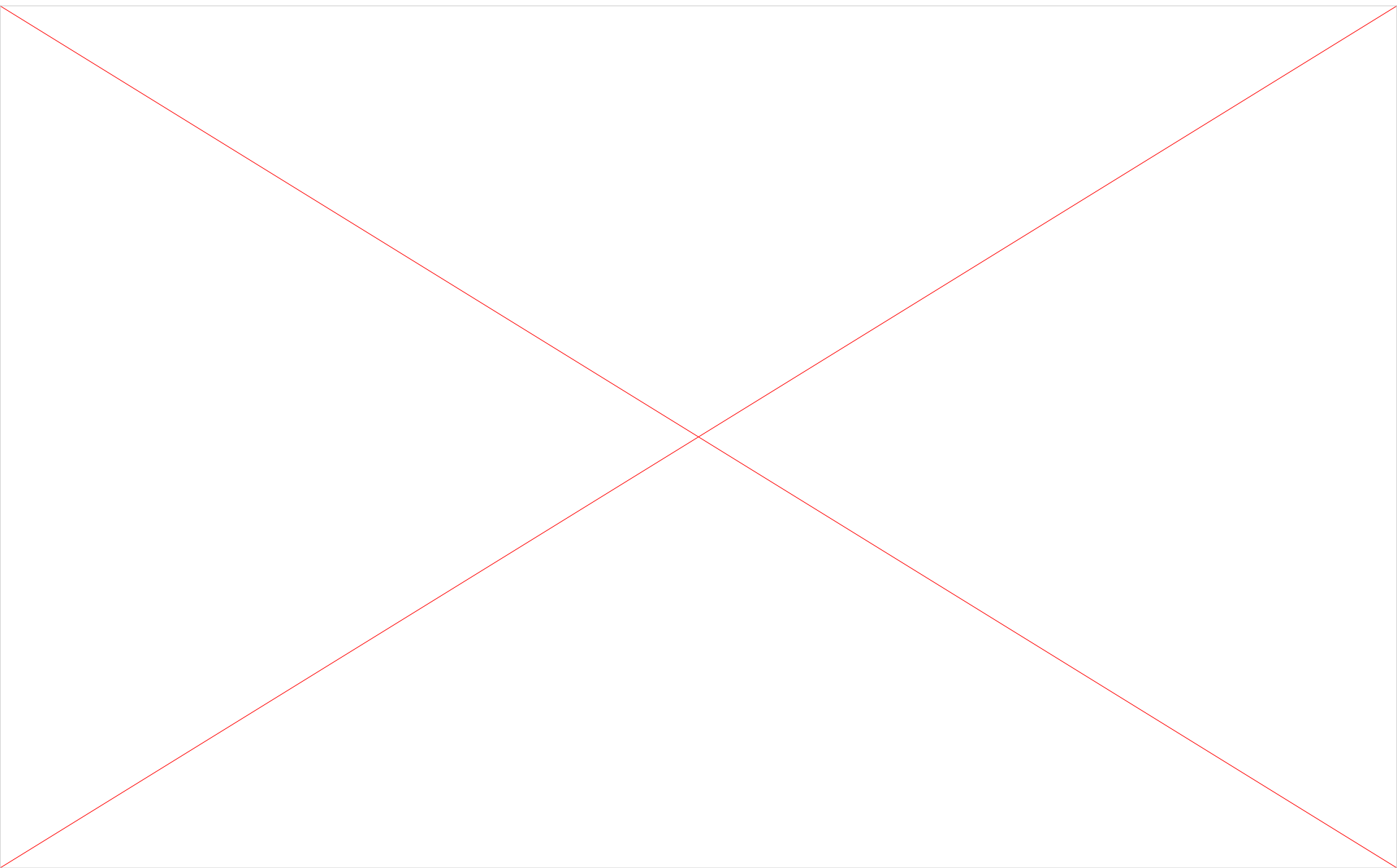




# Кто изобрёл мороженое в России

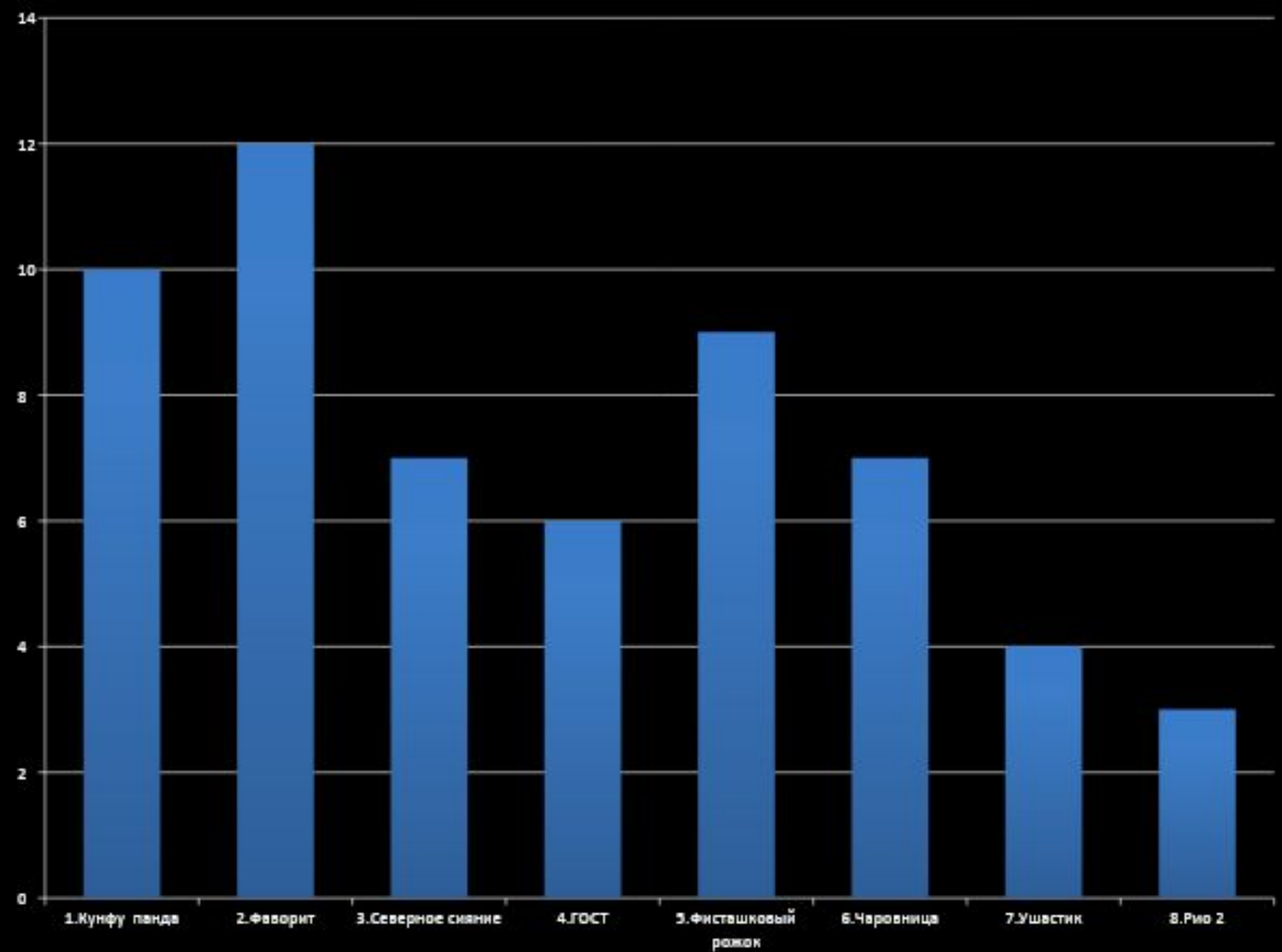
Неизвестно, когда, где и кем был придуман рецепт приготовления мороженого. Известно только, что ягоды и фрукты в снегу замораживали еще во времена Александра Македонского. За снегом в горы отправляли рабов, которых специально тренировали для быстрого бега — чтобы снег не успел растаять. Конечно, мороженым в современном понимании этого слова лакомства древних эллинов нельзя было назвать — это были скорее нежирные замороженные десерты: остуженные фрукты с мелко наструганным сладким льдом, замороженные сиропы, отвары и соки, щербеты и фруктовый лед.

ИССЛЕДОВАНИЕ

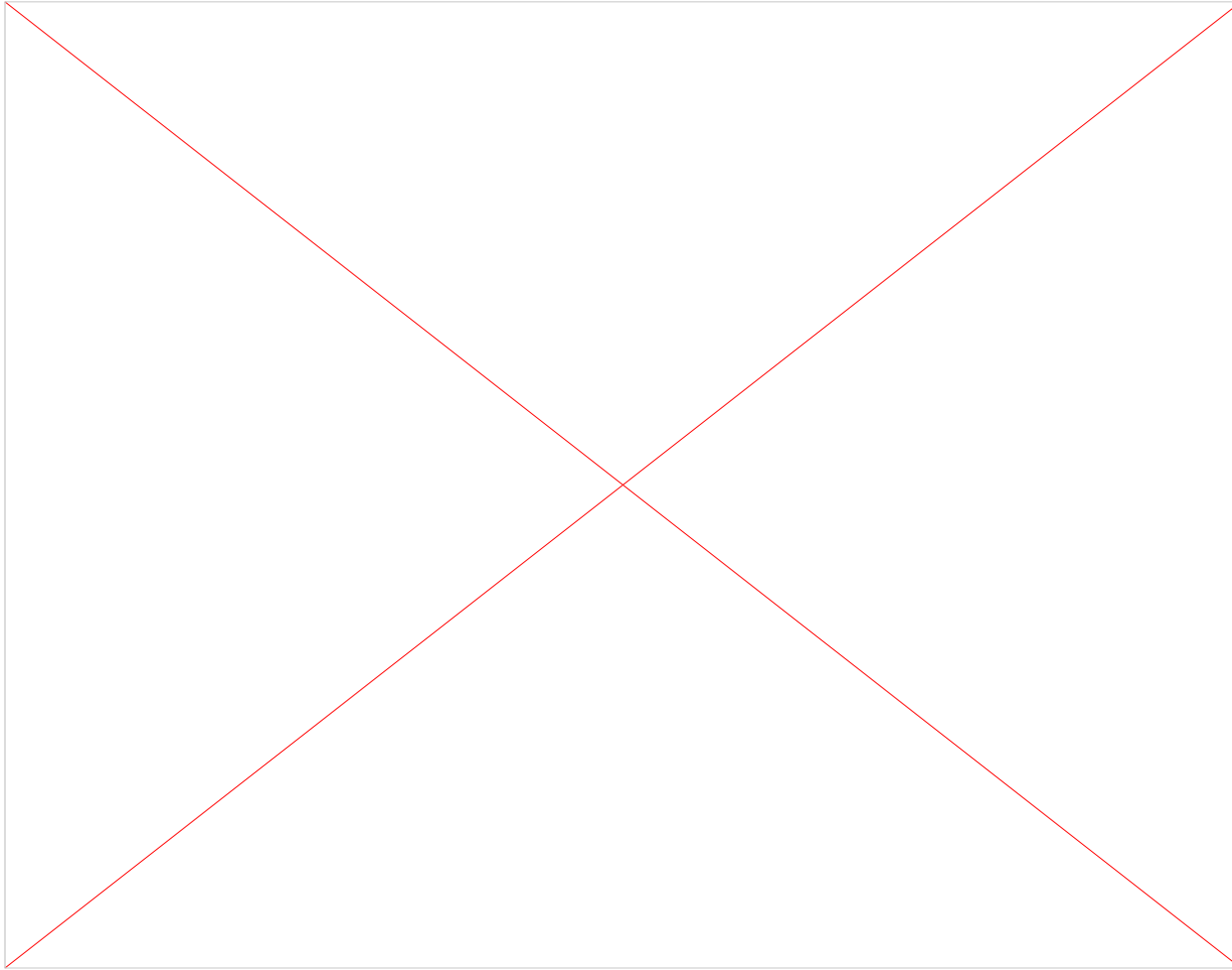


# Вкусное Мороженое.

1.	Кунгфу - панда	+++++++	10
2.	Фаворит	+++++	12
3.	Северное сияние	+++++	7
4.	Гост	+++++	6
5.	Фисташковый рожок	+++++	9
6.	Чаровница	+++++	7
7.	Ушастик	++++	4
8.	Рио 2	+++	3



# Рецепты ДОМАШНЕГО МОРОЖЕНОГО



Приятного  
аппетита!

Ice cream





*Спасибо за внимание!*

