

# \* И снова о МОРОЖЕНОМ...



Выполнил: Василенко Кирилл  
ученик 4 класса  
средней школы №154  
города Новосибирска  
Руководитель: Василенко  
Евгения Сергеевна

**\* Цель:** создать книгу рецептов натурального и правильного мороженого

**\* Задачи:**

- \* 1. узнать историю появления мороженого;
- \* 2. назвать 5 самых малоизвестных фактов о мороженом;
- \* 3. познакомиться с мнением специалистов о мороженом;
- \* 4. провести исследование о том, что должно содержаться в мороженом;

# \* В поисках информации



# \* Немного истории...

\* Существует версия, что первые упоминания о мороженом появились еще во времена императора Нерона. Он приказывал своим слугам приносить горный лед и смешивать его с фруктами.

\* По другим сведениям, мороженое появилось во времена правления китайского императора Танга, который имел свой метод приготовления мороженого из молока и льда.

\* Еще одна легенда рассказывает, что привез рецепт мороженого итальянский путешественник и писатель Марко Поло. Рецепт хранился в строжайшей тайне, поэтому мороженое было очень дорогим!!!

\* Славяне тоже имели свой рецепт «мороженого». Еще в глубокой древности во время жары делали мороженое из молока.



# Малоизвестные, но очень интересные факты о мороженом.



\* Сладкий факт №1

\* Среди всех дней недели, наибольшее количество мороженого покупают в воскресенье.



## \* Сладкий факт №2

Больше всех этот сладкий десерт любят дети в возрасте 5-12 лет и взрослые старше 45 лет.



## \* Сладкий факт №3

**Ванильное, шоколадное,  
фисташковое и клубничное -  
вот самые популярные вкусы  
мороженого.**



**\* Сладкий факт №4**  
**Шоколадный сироп является**  
**самым популярным сладким**  
**соусом для мороженого.**





**\* Сладкий факт №5**

**Пятеро из 100 потребителей  
мороженого угощают им своего  
домашнего любимца.**



# \* Интересные вкусы

- \* Оказывается, мороженое может быть не только сладким... Итальянские повара предлагают и солёное мороженое!!! А еще мороженое бывает со вкусом рыбы, сыра, чеснока и перца!!!
- \* Также бывает еще горящее мороженое. Его поджигают прямо перед подачей. Это – потрясающее зрелище.
- \* А самое дорогое мороженое-это Золотое. В него добавляют не только ягоды, но и кусочки фольги, есть его нужно вместе с фольгой, она безвредна для человека. Стоит такое мороженое \$1000.





# \* Мороженое не знает этикета.

Его едят зимой и летом, в ресторанах и небольших кафе, дома и на улице. И если не во всякой стране мира вы сможете, скажем пить или есть на улице, то вот полакомиться мороженым – абсолютно везде, главное, только не забыть выбросить после себя упаковку. Ларьки с мороженым стоят повсеместно вне зависимости от сезона. Часто в городах присутствуют заведения, которые специализируются исключительно на этом лакомстве, у нас это кафе-мороженные.

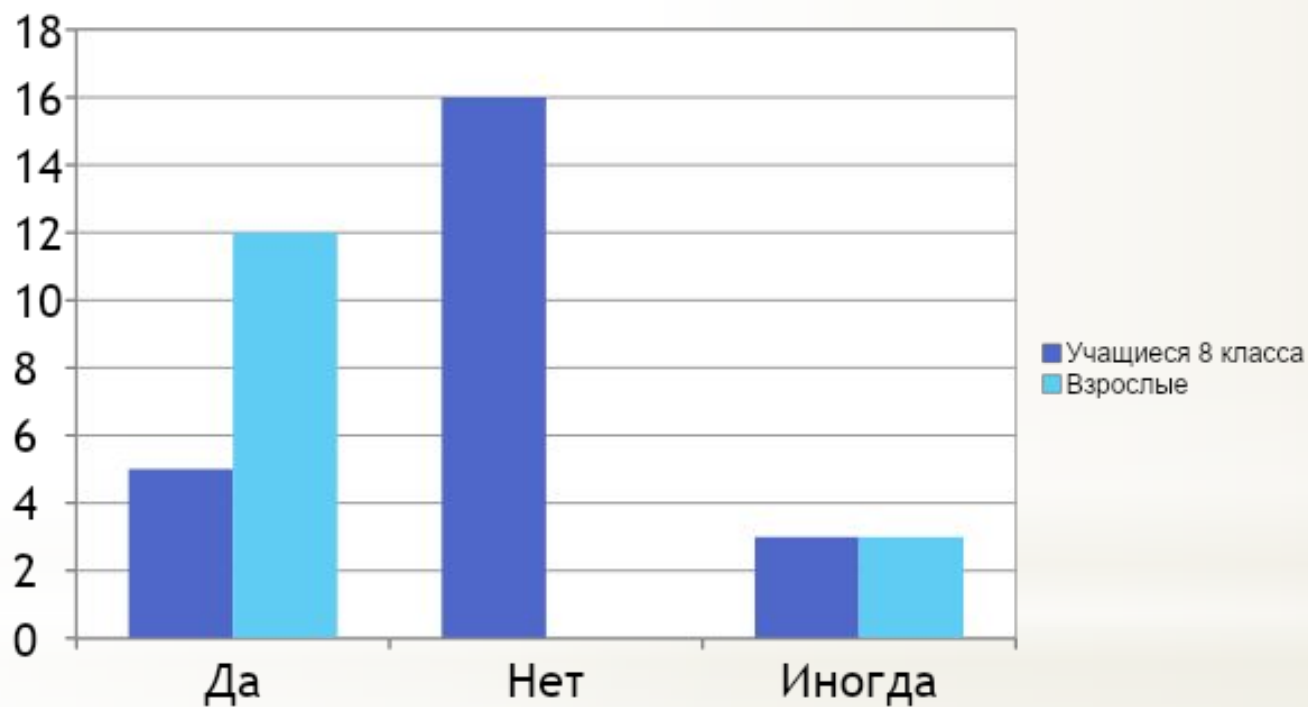


**\* Я провёл опрос среди  
учеников 8 класса- 24  
человека и среди  
взрослых-15 человек.  
Задали им четыре  
вопроса. Результаты  
получились  
следующие:**

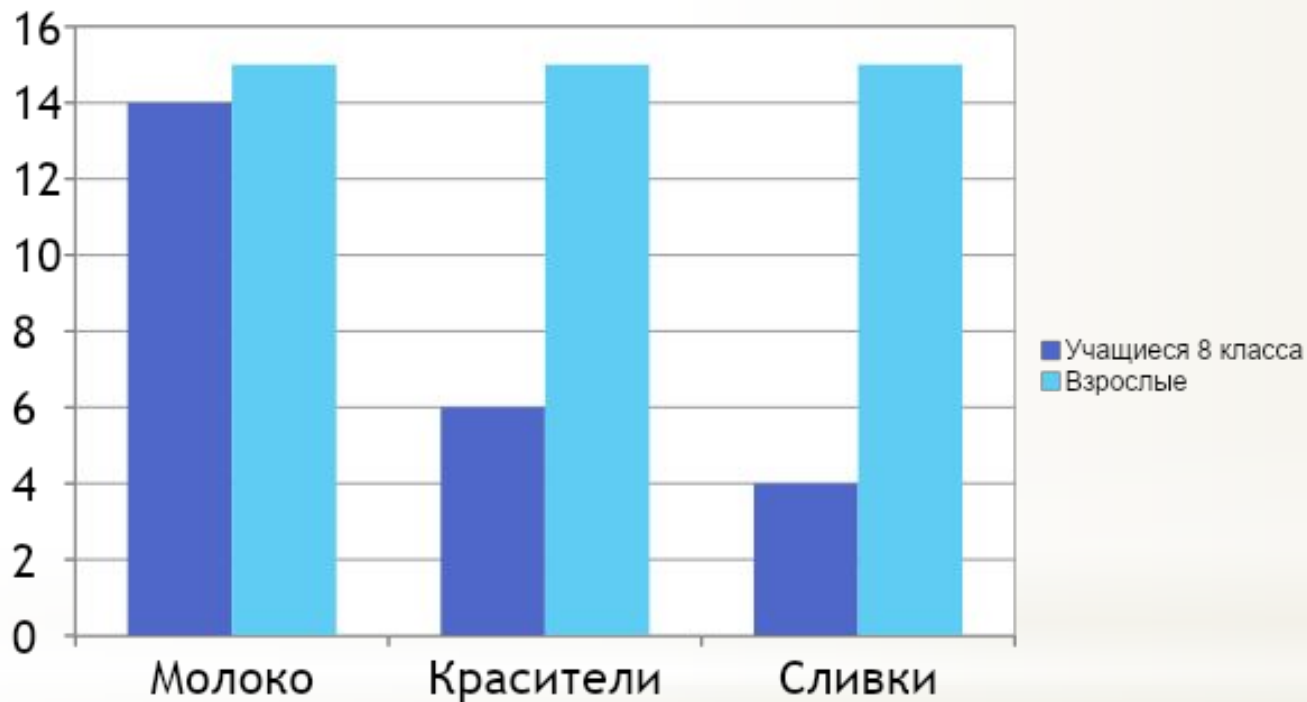
**\* Вопрос №1: На что вы обращаете внимание при покупке мороженого?**



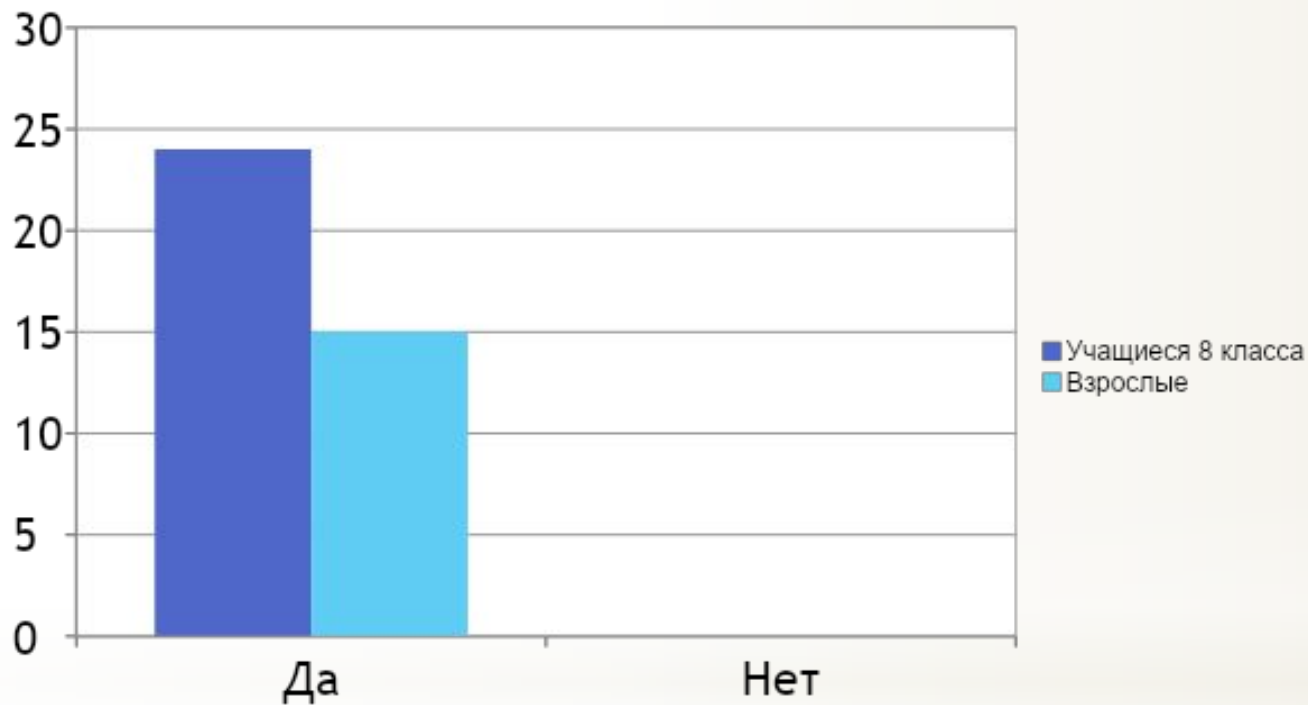
## \* Вопрос №2: Читаете ли вы состав мороженого?



**\* Вопрос №3: Знаете ли вы, из чего состоит мороженое?**



# \* Вопрос № 4: Любите ли вы мороженое?





\***Моя цель достигнута!!!**



\* Спасибо за внимание!!!

