



# МАРМЕЛАДНАЯ ИСТОРИЯ

*Выполнила: ученица 2 «А» класса Каратаева  
Алла*

*Руководитель проекта: Мансурова В. В.*

# ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

■ **узнать о  
влиянии  
мармелада на**



# ЗАДАЧИ:



- **изучить историю возникновения мармелада;**
- **провести исследование влияния мармелада на организм человека;**
- **провести социологический опрос взрослых и**

# ГИПОТЕЗА

- Мы думаем, что мармелад не только вкусен, но и полезен, и поэтому он до сих пор популярен.



# ВОЗНИКНОВЕНИЯ МАРМЕЛАДА



Википедия  
Свободная энциклопедия

- А знаете ли вы, что такое мармелад?
- **Мармелад** — кулинарный продукт, приготовленный из **фруктов** — кулинарный продукт, приготовленный из фруктов, **варённых** — кулинарный продукт, приготовленный из фруктов, варённых с **сахаром** — кулинарный продукт, приготовленный из фруктов, варённых с сахаром с

**Странности ДВ, как этого  
человечество наслаждается  
этим замечательным  
продуктом?**



# ОКНО В ЕВРОПУ

- **Европейцы познакомились с мармеладом во время Крестовых походов в Малой Азии.**

**Для того, чтобы сохранить урожай, плоды или сок ягод и фруктов вываривали до максимального сгущения.**



# ЛЕГЕНДА



- «...Дело в том, что королева Шотландии однажды велела своему повару засахарить апельсины. Неизвестно, почему ей взбрело это в голову, но вот захотелось королеве Марии такого непонятного по средневековым временам лакомства. А когда повар все это приготовил, к нему явилась французская горничная королевы и сообщила, что у той пропал аппетит. И на глазах у расстроенного кулинара эта самая горничная всю тарелочку и подъела. Да при том по-французски еще приговаривала «**Marie malade**», что означало «**Мари больна**». С тех пор так оно и пошло «**Mariemalade**».

Андрей Геласимов «Рахиль»



# ИСТОРИЯ



OPEN.AZ

- Густое варенье из апельсинов с таким названием стало популярно в Великобритании Густое варенье из апельсинов с таким названием стало популярно в Великобритании, откуда мода на такие продукты проникла на континент вместе с названием, в немецком языке **Marmelade**

В 2010 году в севастопольском эко-парке «Лукоморье» появился уникальный музей мармелада, который является жемчужиной

Крыма





# ***Мифы о мармеладе***

---

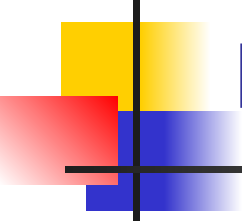
- **Миф № 1. Мармелад способствует набору веса**
- **Миф № 2. Мармелад вызывает кариес**
- **Миф № 3. Мармелад вызывает расстройство желудка**
- **Миф № 4. Мармелад вреден для иммунитета**
- **Миф № 5. Мармелад повышает**

# ИЗ ЧЕГО СДЕЛАН МАРМЕЛАД?



- **Пектины.** Сырьем для получения пектина служат яблоки, корки цитрусовых плодов, арбузы, сахарная свекла, корзинки подсолнухов.
- **Агар, или агар-агар** – натуральный продукт, получаемый из красных и бурых водорослей.
- **Желатин.** Желатин изготавливают из костей, сухожилий, хрящей и т. п. путём длительного кипячения с водой.
- Сахарный сироп, фруктовые соки, натуральные и искусственные красители и ароматизаторы, сахарный песок или заменители сахара для диабетического мармелада.

# Мармелад полезен, потому что:

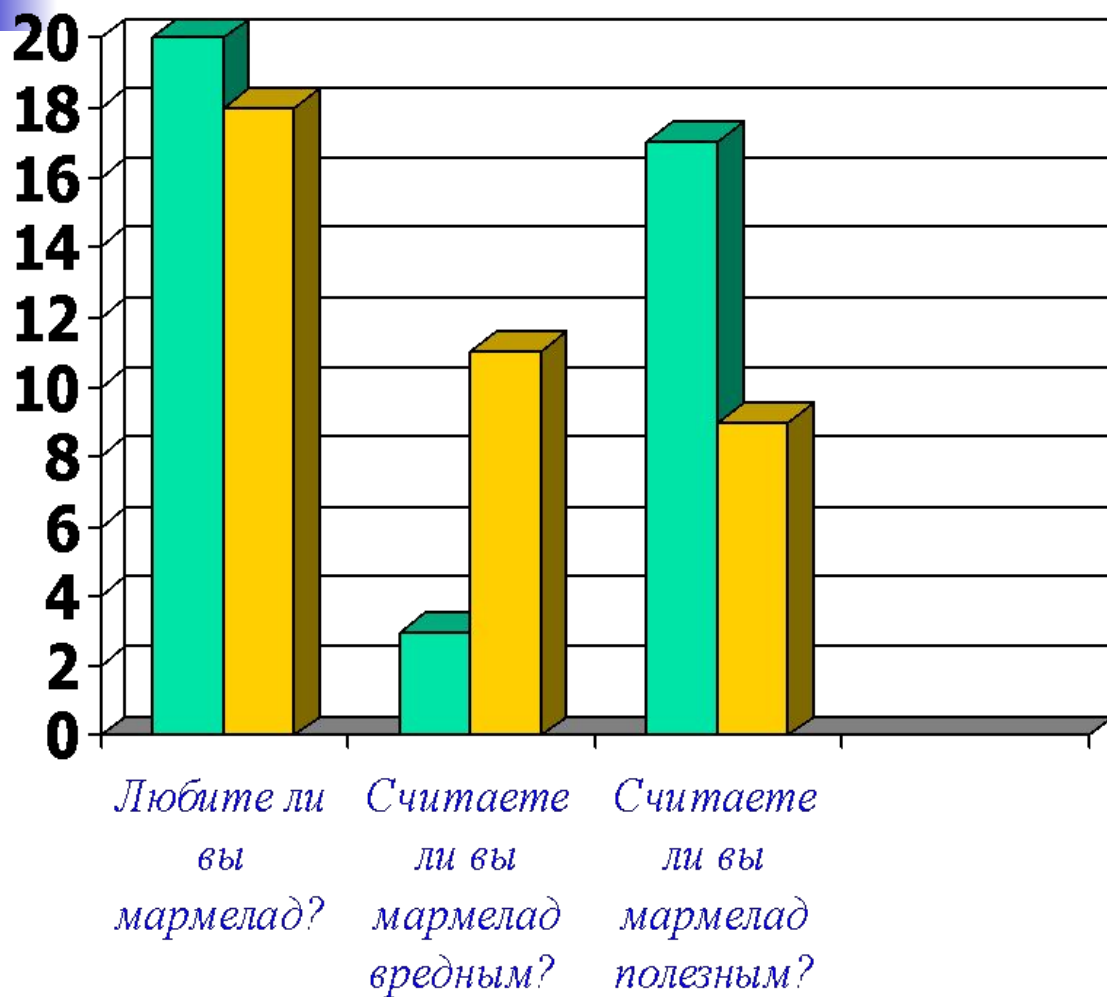


- мармелад – низкокалорийная сладость, не содержащая жир, помогает сохранить стройность;
- пектин – настоящий санитар организма, он выводит токсины и радионуклиды, нормализует работу пищеварительной системы, снижает уровень холестерина в крови;
- агар улучшает работу печени, также очищает организм от токсинов;
- желатин оказывает благотворное воздействие на состояние кожи и волос;
- его можно назвать сладким лекарством, т.к. его «прописывают» людям после продолжительной болезни, выдают на вредных производствах;
- потребление мармелада может служить неплохим антидепрессантом.

**Итак... мармелад -**  
**«защитник» организма,**  
**поднимает настроение,**  
**источник красоты и долголетия,**  
**повышает работоспособность,**  
**«сладкое лекарство»»**



# СОЦИОЛОГИЧЕСКИЙ ОПРОС



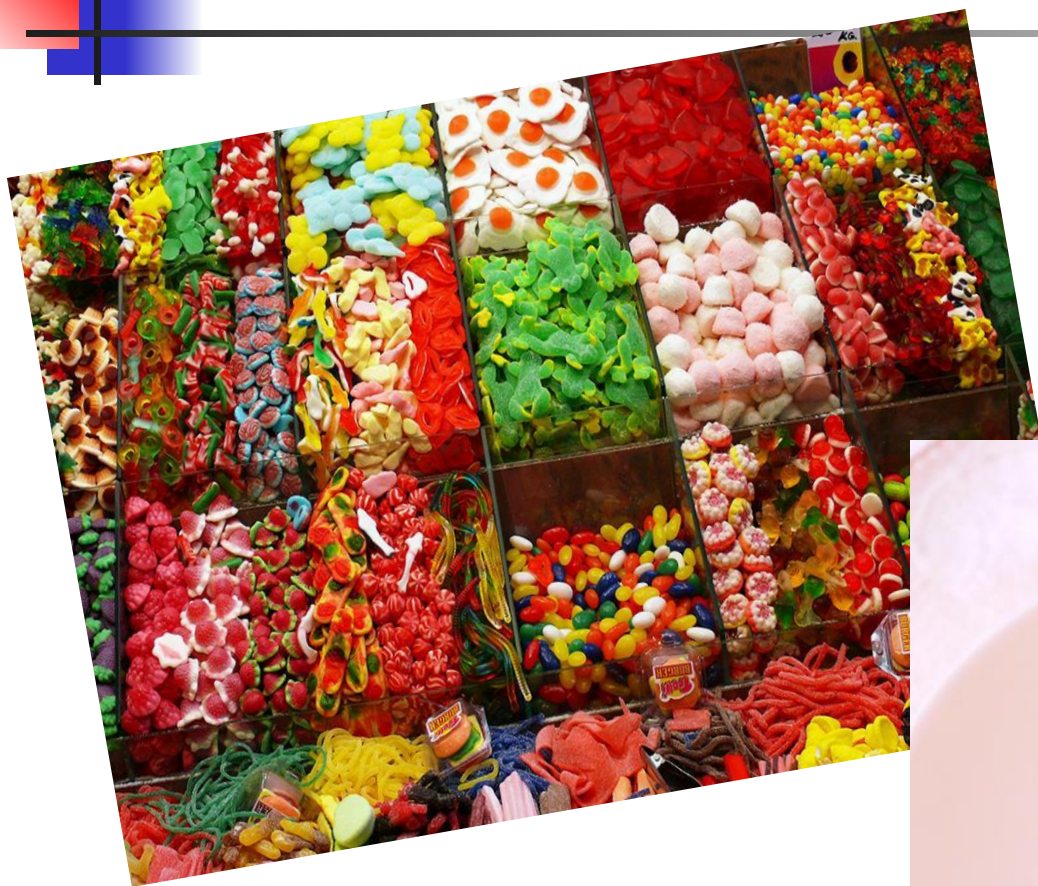
# Как выбрать правильный мармелад?

- структура мармелада – прозрачная, стекловидная; хорошо держит форму, не липнет к упаковке;
- четкий контур, при надавливании быстро восстанавливает форму;
- втянутые бока, хруст при разломе – признаки сухости мармелада;
- в мармеладных дольках должны четко различаться мармеладные слои - один в середине, другой – на поверхности; корочка дольки не должна быть выполнена с помощью красителя;
- вкус мармелада – не приторный, а с приятной кислинкой.





# Экспериментальная часть проекта



# *Технологическая карта приготовления мармелада:*

- **Подготовка ингредиентов.**
- **Изготовление фруктово-ягодного пюре.**
- **Уваривание пюре с сахаром и другими добавками.**
- **Приготовление мармеладной массы.**
- **Формирование мармелада.**
- **Охлаждение массы.**
- **Отделка.**
- **Упаковка.**



# Мармелад из черной смородины.

- **Ингредиенты:**

- смородина – 500 г;
- сахар – 500 г;
- лимонная кислота.

- **Приготовление**

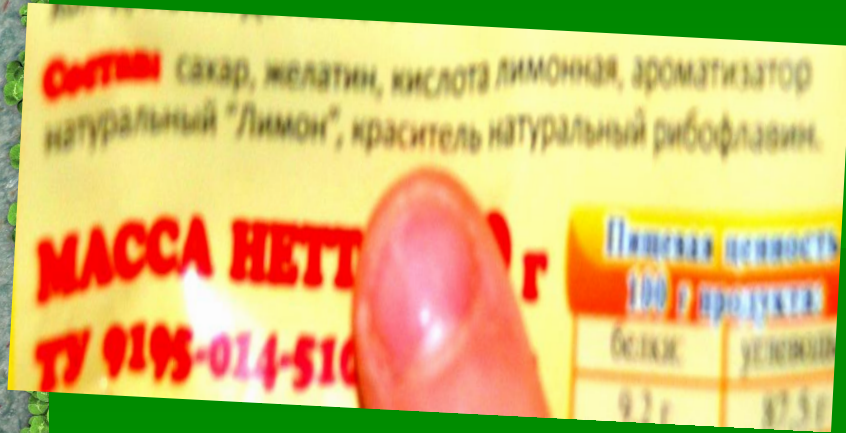
Мы взяли замороженные ягоды черной смородины. Сложили их в кастрюлю и залили водой до одного уровня с ягодами. Варили на среднем огне до размягчения. Когда ягоды размягчились, откинули их на дуршлаг, а затем измельчили в блендере. Полученное жидкое пюре поставили на маленький огонь и варили, пока не осталась половина пюре. Добавили сахар, щепотку кислоты и варили минут 40, постоянно снимая пенку. Готовый мармелад вылили в глубокий противень и оставили в комнате на ночь. После полного загустения, разрезали мармелад на кубики и обваляли в сахаре.



21/11/

# Мармелад из лимонного желе.

- Приготовление
- Мы купили в магазине желе «Престон» с ароматом лимона (Состав: сахар, кислота лимонная, ароматизатор натуральный «Лимон», краситель натуральный рибофлавин). Содержимое пакета засыпали в 200 мл кипятка, тщательно перемешали до полного растворения. Разлили в подготовленные формы и поставили в холодильник до полного застывания.



# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!





*Спасибо за внимание!*