

Полезно ли мороженое

Автор: Конева Мария,
ученица 2 «б» класса
МОУ СОШ №40
г. Белгорода





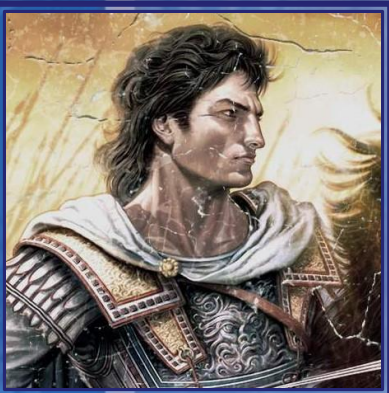
Содержание работы:

1. Введение
2. История мороженого
3. Виды мороженого
4. Домашнее мороженое
5. Анкетирование и анализ результатов
6. Мороженое – польза или вред
7. Интересные факты о мороженом

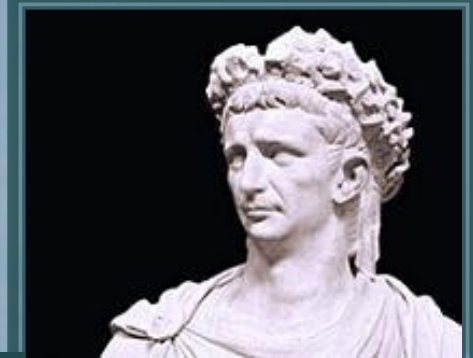


История мороженого

5 тысяч лет тому назад в богатых домах Древнего Китая на десерт подавали снег, смешанный с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками граната. Снег брали на горных вершинах Тибета. Позже в Китае в смесь из молока и риса добавляли снег.

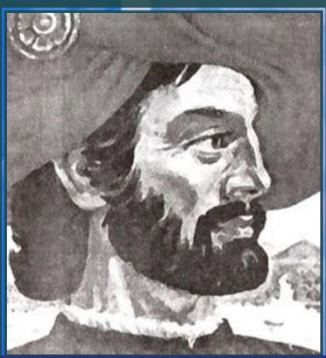


Александр Македонский во время походов в Персию и Индию в IV веке до нашей эры употреблял фруктовые соки со снегом, замороженные ягоды и фрукты.



В Греции и Риме знать охлаждалась льдинками из сока или вина, замороженными во льду ягодами. При дворе римского императора Нерона (I в.н.э.) широко применялись охлаждающие и подслащенные соки, готовили фруктовый лед с медом и орехами. Снег для их приготовления холодного десерта доставляли с отдаленных альпийских ледников, а для длительного хранения снега строили вместительные ледяные погреба.

А в Древней Руси в жару ели наструганное замороженное молоко или сливки. Ледяные брикеты подавали к блинам. Зимой крестьяне смешивали творог, сметану, изюм и сахар. Все это выставляли на крыльцо для замерзания, а потом угощались на Масленицу. Знать ела более утонченные замороженные десерты из сливок, яичных белков, вишен, смородины и клюквы.



В Италию, как гласит легенда, рецепт фруктового мороженого привез из Китая венецианский путешественник Марко Поло в начале XIV века. Новый холодный десерт, чем-то напоминающий современное мороженое-щербет, пришелся ко двору и быстро получил признание у аристократов.

Из Италии во Францию рецепт мороженого попал только в XVI в. Екатерина Медичи, выходя замуж в 1553 г за французского короля, взяла с собой кулинара. Он приготовил для праздничного пиршества мороженое из малины, апельсинов и лимонов.



Дальше мороженое распространилось по всей Европе. В те времена, рецепты изготовления хранились в строжайшем секрете. Доходило до того, что технология изготовления мороженого приравнивалась к государственной тайне.



Положение изменилось в 1660 г., когда предприниматель Прокопио де Колтелли открыл в Париже первое кафе, где каждому желающему на выбор предлагалось около 70 сортов мороженого. Заведение стало настолько популярным, что вскоре по всему Парижу открылась масса кафе и магазинов, продающих холодный десерт. В числе поклонников мороженого был и сам Наполеон Бонапарт.

Сливочное мороженое изобрели при Наполеоне III в городе Пломбьер-Ле-Бем. Имя этого города и было присвоено новому молочному десерту - его назвали "пломбир".

Каждая европейская нация привносила в изготовление вкусного продукта свои идеи. Итальянцы придумали мороженое-ассорти с добавками фруктов, орехов, ликера, кусочков печенья и даже цветов. В Австрии - кофе глясе и шоколадное мороженое.

В 1843 г. американка Нэнси Джонсон изобрела ручную мешалку для мороженого. Теперь любой человек, вращая ручку фризера, мог делать мороженое.



Спустя несколько лет, в 1851г, на основе этих мешалок Джейкоб Фассел открыл первую фабрику в Балтиморе по производству мороженого. С этого момента мороженое стало общедоступным и за короткий срок завоевало популярность во всем мире.

Первоначально мороженое подавали в блюдцах, розетках, а продавали вразвес. В конце XIX века в Европе в обиход вошли картонные и бумажные стаканчики для мороженого.



На Всемирной ярмарке 1904 года в Сен-Луисе сирийский эмигрант Эрнест Хамви торговал вафлями. Владелец соседнего киоска продавал мороженое. Когда у него закончились блюдца, господин Хамви стал крутить для него рожки из вафель. Публика была в восторге от мороженого в вафельных рожках.

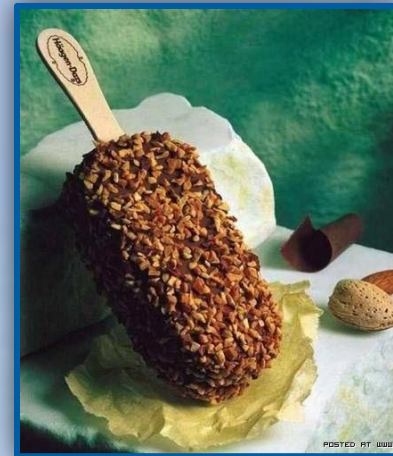


Виды мороженого

В качестве сырья для изготовления мороженого применяются: молоко коровье цельное и обезжиренное - натуральное, сгущенное и сухое; сливки натуральные, сгущенные и сухие; масло сливочное; яйца; сахар; патока; фрукты; ягоды; натуральные фруктово-ягодные соки; пюре и сиропы; кофе и какао-продукты; различные вкусовые и ароматические вещества и стабилизаторы.

В зависимости от способа производства мороженое разделяют на:

- ❖ **закаленное** (его изготавливают на производстве и продают в магазинах);
- ❖ **мягкое** (его делают в кафе, ресторанах и подают в креманках);
- ❖ **домашнее** (его можно приготовить из специальных сухих смесей или по рецепту).



В зависимости от состава мороженое разделяется на следующие группы:



❖ **«молочная»** (молочное, сливочное и пломбир. Такое мороженое содержит молочный жир, полноценные белки, сахар, кальций, фосфор, витамины (особенно богато вит. А). Оно может изготавливаться с добавлением шоколада, какао, орехов, изюма, джема и др.);

❖ **фрукто-ягодная** (Для его изготовления используют свежие и замороженные плоды и ягоды, пюре, соки, повидло и др. фрукто-ягодное сырье. Оно содержит вит. С);



❖ **ароматическая** (Его делают из сахара, воды, пищевой кислоты, ароматических и красящих веществ).



Мороженое может изготавливаться в глазури и без глазури, с палочкой и без палочки, с вафлями и без вафель.



Существует множество вариантов упаковки закаленного мороженого — вафельные, бумажные и пластиковые стаканчики, эскимо (мороженое на палочке), вафельные рожки, рулеты, брикеты, торты и т. п.

Какое б мороженое ни было, оно должно отвечать следующим требованиям:

- * структура мороженого должна быть однородной, без ощутимых кусочков жира и кристаллов льда;
- * структура глазури должна быть однородной, без частичек сахара и какао-продуктов;
- * глазурь не должна крошиться и обсыпаться при вскрытии упаковки;
- * цвет мороженого и глазури должен быть равномерным по всей массе;
- * порции мороженого не должны иметь значительные механические повреждения и трещины.

Домашнее мороженое



2 яйца,
250 мл сливок,
5 ст.л. сахарной пудры,
2 ст. л. какао



1. Желтки отделить от белков. Из желтков и сахарной пудры (3 ст.л.) сделать гоголь-моголь.
2. Белки взбить до крепкой пены.
3. Сливки с сахарной пудрой (2 ст.л.) взбить до загустения.



4. Осторожно смешать взбитые белки и гоголь-моголь, добавить половину взбитых сливок. Переложить часть готовой массы в емкость для заморозки. К оставшейся массе добавить какао и переложить в другую емкость. Поставить в морозильную камеру на 2 часа.



5. Ложкой набрать мороженое и положить в креманку. Украсить взбитыми сливками, измельченными орехами и тертым шоколадом.

Анкета



1. Какое мороженое Вы предпочитаете?

- молочное;
- сливочное;
- пломбир;
- плодово-ягодное;
- шоколадное;
- крем-брюле;
- ароматическое (фруктовый лед).



3. Где Вы чаще всего едите мороженое?

- дома;
- на улице;
- в кафе;
- в гостях.



2. В какой расфасовке Вы предпочитаете мороженое?

- вафельный стаканчик;
- пластиковый стаканчик;
- рожок;
- эскимо;
- брикет из вафли;
- торт, рулет;
- ведерко, лоток, большой брикет.

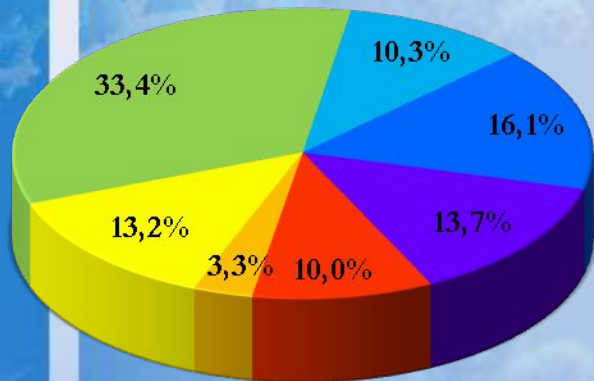


4. Как Вы думаете, мороженое полезно?

- полезно;
- вредно;
- Ваш вариант. _____



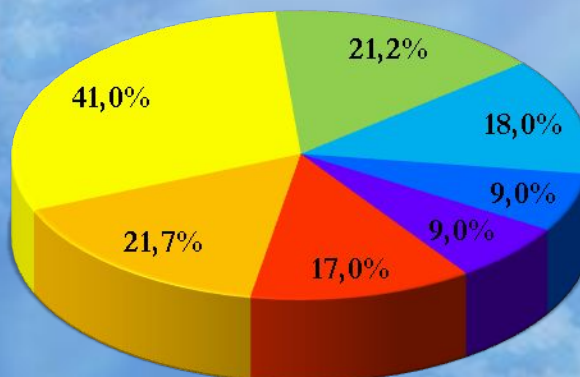
Предпочтения по видам мороженого



- молочное
- сливочное
- пломбир
- плодово-ягодное
- шоколадное
- крем-брюле
- фруктовый лед

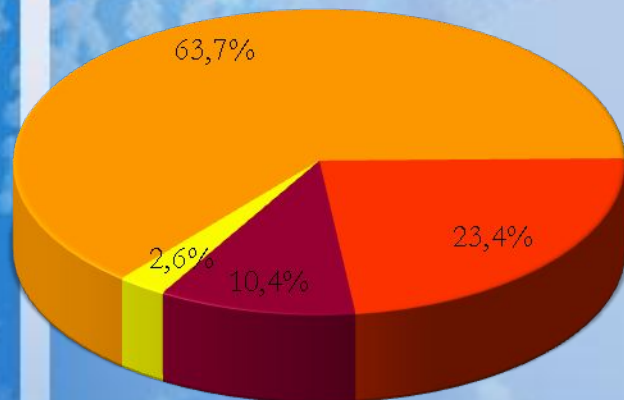


Предпочтения по расфасовке мороженого



- вафельный стаканчик
- пластиковый стаканчик
- рожок
- эскимо
- брикет из вафли
- торт, рулет
- ведерко, лоток и т.д.

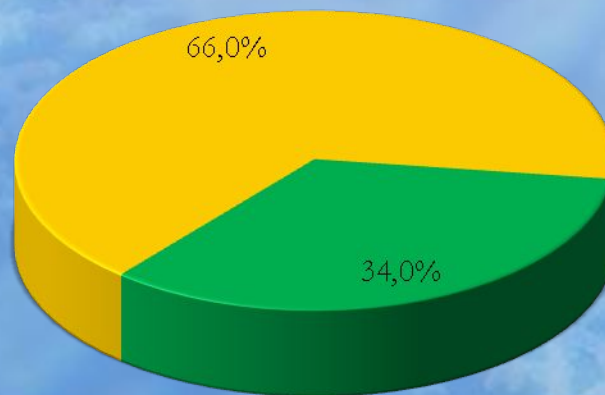
Где чаще всего едят мороженое



- дома
- на улице
- в кафе
- в гостях



Полезно ли мороженое



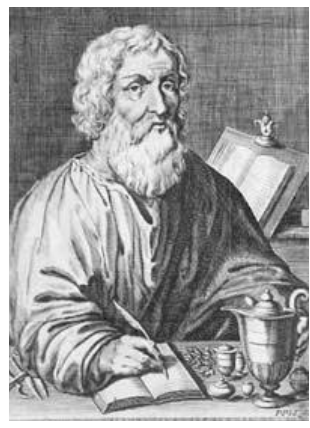
- полезно
- вредно

Польза мороженого



- ✓ Мороженое - это молочный продукт. В мороженом содержится около ста ценных для организма веществ: молочный белок, аминокислоты, витамины (А, В, D, E), минеральные вещества (кальций, калий, магний, фосфор, железо). Больше всего витаминов содержится в мороженом из натурального молока.

«Надо есть замерзшее, ибо оно улучшает самочувствие, укрепляет здоровье, оживляет соки и поднимает настроение».



древнегреческий
врач Гиппократ

- ✓ Все молочные компоненты в мороженом находятся в гомогенизированной форме (жировые шарики в мороженом величиной 2 микрона) и оно обогащено воздухом. А это значит, что оно очень легко усваивается - легче сыра и сливочного масла.
- ✓ Мороженое можно использоваться как быстрое и эффективное кровоостанавливающее средство при носовых кровотечениях, частых в летнюю жару. Достаточно проглотить несколько очень холодных кусочков мороженого, и кровь вскоре остановится.

- ✓ Состав мороженого положительно влияет на выработку в организме серотонина - гормона счастья. Он улучшает память, поднимает настроение и помогает нам справиться со стрессами. А человек, съевший мороженое, ощущает прилив сил и энергии.

Вред мороженого



✓ Мороженое - продукт с высокой энергетической ценностью, поэтому оно не рекомендуется детям с повышенной массой тела, ожирением, сахарным диабетом и предрасположенным к этим заболеваниям. Им можно есть только специальные виды диабетического мороженого.

✓ Холодный десерт может привести к обострению ЛОР - заболеваний, а также болезней желудочно-кишечного тракта и печени.

✓ Следует внимательно читать этикетку, отражающую состав продукта. Так, при непереносимости коровьего молока придется ограничиться мороженым, не содержащим его (фруктовый лед, плодово-ягодное).



✓ Не стоит забывать о кариесе: все сладкие продукты могут способствовать его развитию. Поэтому после мороженого, как, впрочем, после любой еды, желательно прополоскать рот теплой водой.

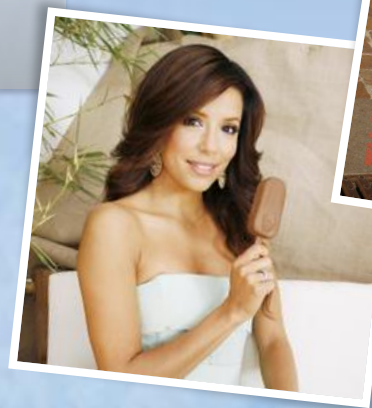
Покупайте только качественное мороженое и не злоупотребляйте количеством.

Интересные факты о мороженом



Сейчас в летнее время каждые три секунды в мире съедается порция мороженого.

В XXI веке прогресс дошел до того, что теперь вкусный лед едят даже космонавты!



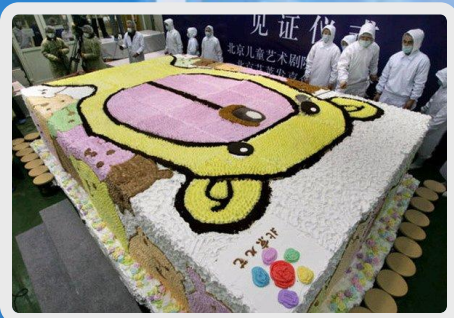
Самые большие фанаты мороженого — американцы. У них существует даже Праздник мороженого (он отмечается каждый год в июле). Средний американец съедает за год 23 кг мороженого!



Самые закаленные любители мороженого — это, как ни странно, мы с вами! В 1960-х гг. журнал «Французский мороженщик» писал: «У нас очень многих удивляет пристрастие советских людей к мороженому. Даже в снегопад и мороз, когда температура опускается ниже минус пятнадцати, можно наблюдать, как люди, выходящие из метро, не обращая внимания на зверский холод, устремляются к лотошницам за мороженым и тут же поедают его».

Изделия из мороженого регулярно попадают в книгу рекордов Гиннеса:

Самый большой снеговик из мороженого был сооружен в Москве. Его рост составлял около 2 метров, а вес – до 300 килограмм. Олицетворял он могущество России: сочетание белого, синего и красного цветов (цвета национального флага) было выполнено из сливочного, черничного и клубничного мороженого.



Самый большой торт-мороженое изготовили китайские мороженщики. Они продемонстрировали в Пекине супер-мороженое, которое имеет 4,8 метра в длину, 3 метра в ширину, а его высота равна одному метру. На поверхности этого многоцветного сладкого шедевра весом восемь тонн можно увидеть большую семью забавных медведей.

Самый длинный рулет-мороженое был сделан в Москве в день мороженого. Сорок поварят укладывали рулеты-мороженое на белоснежную скатерть парапета фонтана «Дружба народов». Особенность производства мороженого «Венский вальс» такова, что при стыковке двух рулетов на пластиковых поддонах граница между ними исчезает. За 8,4 мин был создан самый длинный в мире рулет-мороженое. Общая его длина составила 232,4 м. По данным представителей Книги рекордов Гиннеса, предыдущий рекорд был установлен на Украине, длина рулета там не достигла даже 18 м.



Самое быстрое поедание мороженого - 16 июля 1986 г. американец Тони Даутсвелл проглотил 1530 г мороженого за 31,57 секунды! При этом мороженое даже не успело растаять.

Самые необычные и экзотические сорта мороженого:

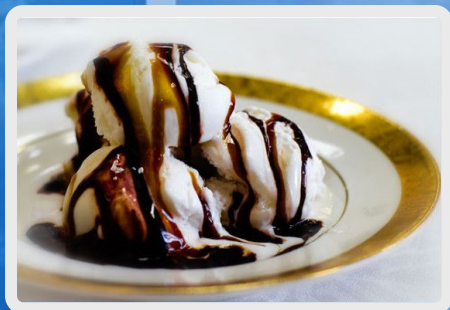


Жареное мороженое является популярным десертом в Мексике. Шарики мороженого размером с яблоко обваливают в муке, яйце и панировке. Затем обжариваются во фритюре.

Томатное мороженое раньше выпускали даже в СССР, сейчас его можно увидеть на прилавках в Японии. Основным компонентом являются помидоры, так же в него добавляются сливки, томатную пасту, чеснок, лавровый лист и свежемолотый черный перец.



Чесночное мороженое - одно из самых экзотических блюд. Для его приготовления используют чесночное пюре, доведенные до кипения сливки и молоко, смешанные с потертым желтком и сахаром.



Луковое мороженое является загадкой для многих! Перед приготовлением из лука выводят горечь и специфический запах путем пассирования. Далее в блендер отправляют яйца, молоко, сливки, сахар и ваниль.





Картофельное мороженое выпустила продовольственная компания "Тетя Бесси". Оно состоит из картофельного пюре, колбасы, соуса и зеленого горошка. Теперь мороженое можно употреблять не только на десерт.

Золотое мороженое - самое дорогое на свете одна порция может стоить \$1000! Подается оно лишь в самых элитных ресторанах крупнейших городов США. В стакан с вкуснейшим мороженым кладутся слои золотой фольги толщиной меньше человеческого волоса, редкие фрукты и ягоды.



Количество сортов мороженого с каждым днем растет и вызывает удивление, но аппетита при этом отнюдь не прибавляет, так как делают его из странных, казалось бы, не подходящих для этого продуктов. Например, в Японии уже сейчас можно купить мороженое из рыбы, осьминогов, китового мяса, мягкокожих черепах, кедровых стружек, кактуса, маринованной орхидеи, акульих плавников, жареных баклажан, грибов, водорослей, пива, вина, жареной свинины, дуриана, лаврового листа, горчицы и вообще из всего, что придет в голову!

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**