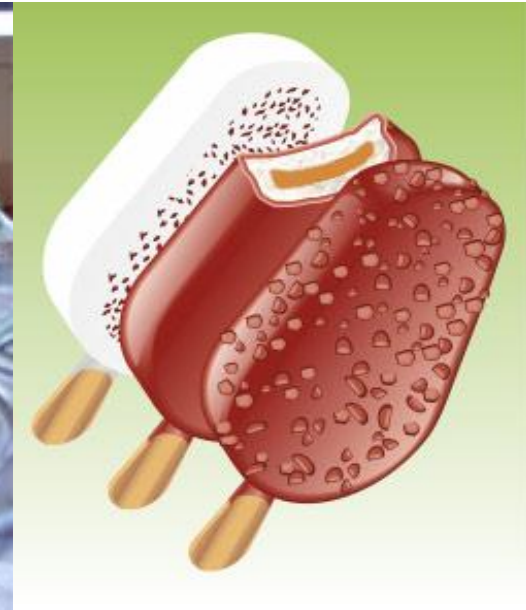
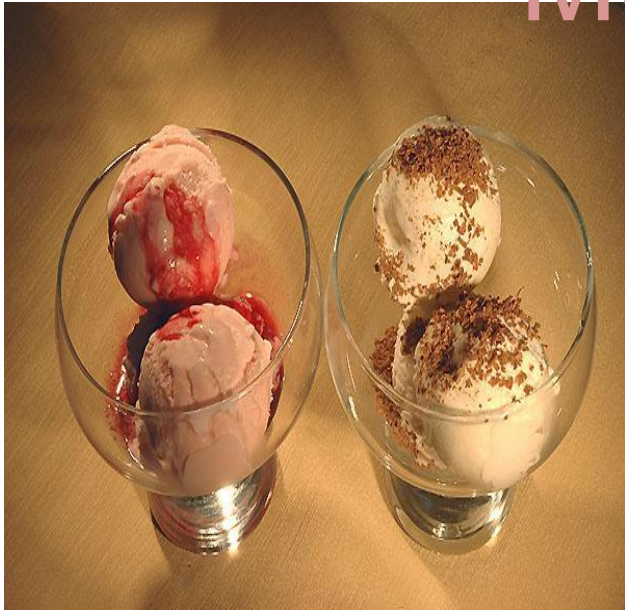
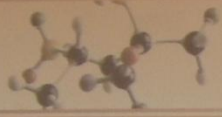


**В чем секрет
любви к
мороженому ?**

Мороженое



Покупая мороженое в магазине, мы каждый раз пытаемся взять все новый и новый сорт этого сладкого чуда.



ЮНЫЙ ХИМИК



К УРОКУ



ХИМИЯ ВОКРУГ НАС

Химия — наука о веществах, их свойствах, строении и превращениях. Она изучает состав, свойства и взаимодействия веществ. Химия — одна из фундаментальных наук, которая лежит в основе многих других наук и технологий.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ В ХИМИЧЕСКОМ КАБИНЕТЕ!

1. Общие требования к поведению учащихся в кабинете химии
2. Соблюдение требований техники безопасности при работе в кабинете химии
3. В кабинете химии учащиеся обязаны проявлять осторожность и дисциплину, быть внимательными и ответственными. Во время работы учащиеся должны соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.
4. Запрещается курить, употреблять спиртные напитки, пользоваться мобильными телефонами, слушать музыку, смотреть телевизор. Следует строго соблюдать правила техники безопасности при обращении с приборами, реактивами, методами проведения химических опытов, не предусмотренных данной программой.
5. В кабинете химии запрещается:
6. Беспокойные разговоры, шутки, не относящиеся к предмету.
7. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
8. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
9. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
10. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
11. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
12. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
13. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
14. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
15. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
16. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
17. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
18. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
19. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.
20. Прием пищи и напитков, употребление жевательной резинки.

ЭТО ИНТЕРЕСНО

Интересные факты о химии: Вода — это не просто H₂O, а сложное вещество, которое играет ключевую роль в жизни. Химия помогает нам понять, как работают лекарства, как работают батареи и как работают компьютеры.

ОТКРЫТИЯ



ФАКУЛЬТАТИВ



ОБЪЯВЛЕНИЯ

Занимательная химия: Интересные факты о химии, которые вы можете узнать в нашей лаборатории. Мы проводим различные эксперименты, которые помогут вам лучше понять химию.

ИЗ ИСТОРИИ ХИМИИ

Химия в древности: История химии начинается с древних времен. Люди использовали различные вещества для изготовления лекарств, красок и других материалов. Химия была тесно связана с медициной и искусством.

КОНКУРСЫ, ОЛИМПИАДЫ



Объект исследования мороженого

ванильное пломбир

сливочное

растительно-сливочное

фруктовое



Обнаружение белков в мороженом





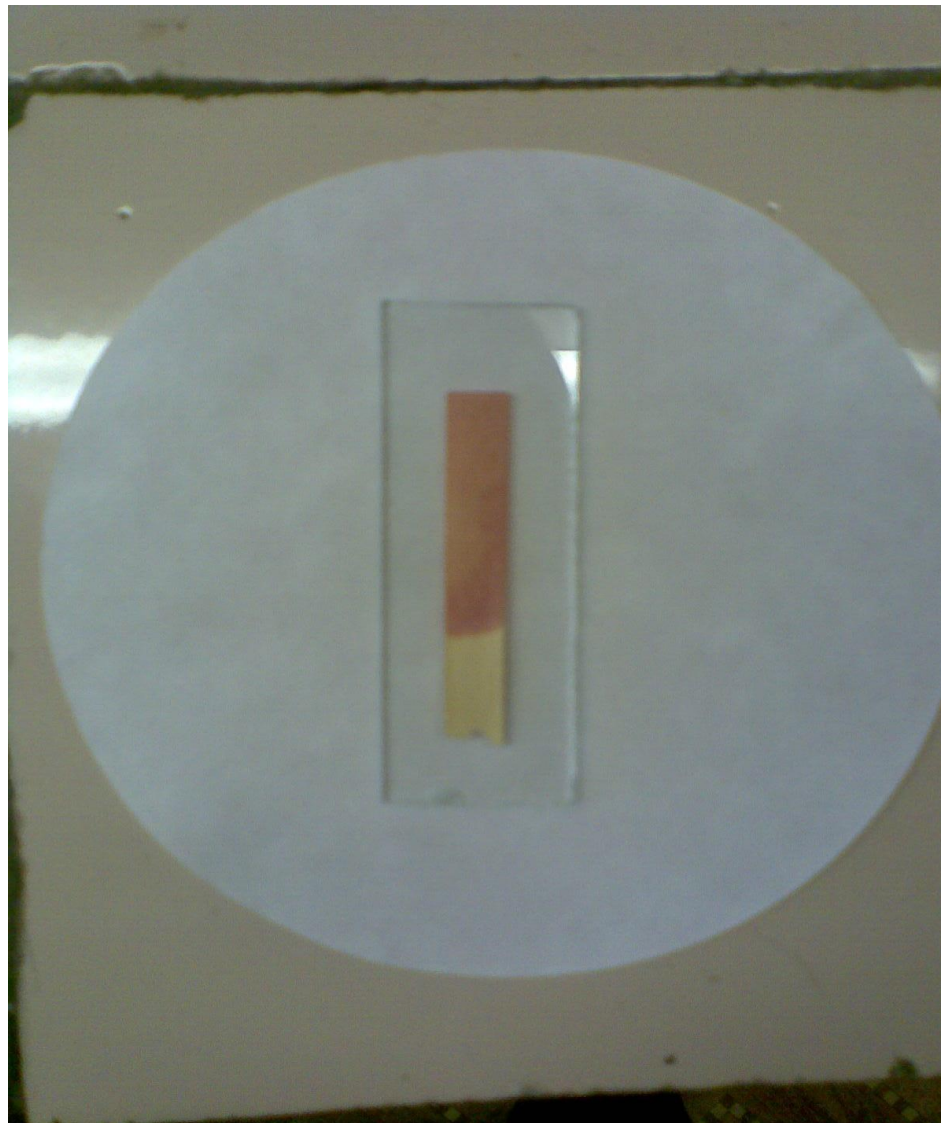
Обнаружение остатков ароматических α -аминокислот



Обнаружение крахмала в вафельном стаканчике



Обнаружение лимонной кислоты во фруктовом мороженом



Определение текучести



Я проводил социологический опрос.



Результаты социологического опроса среди учеников 5-8 классов лицея , в %

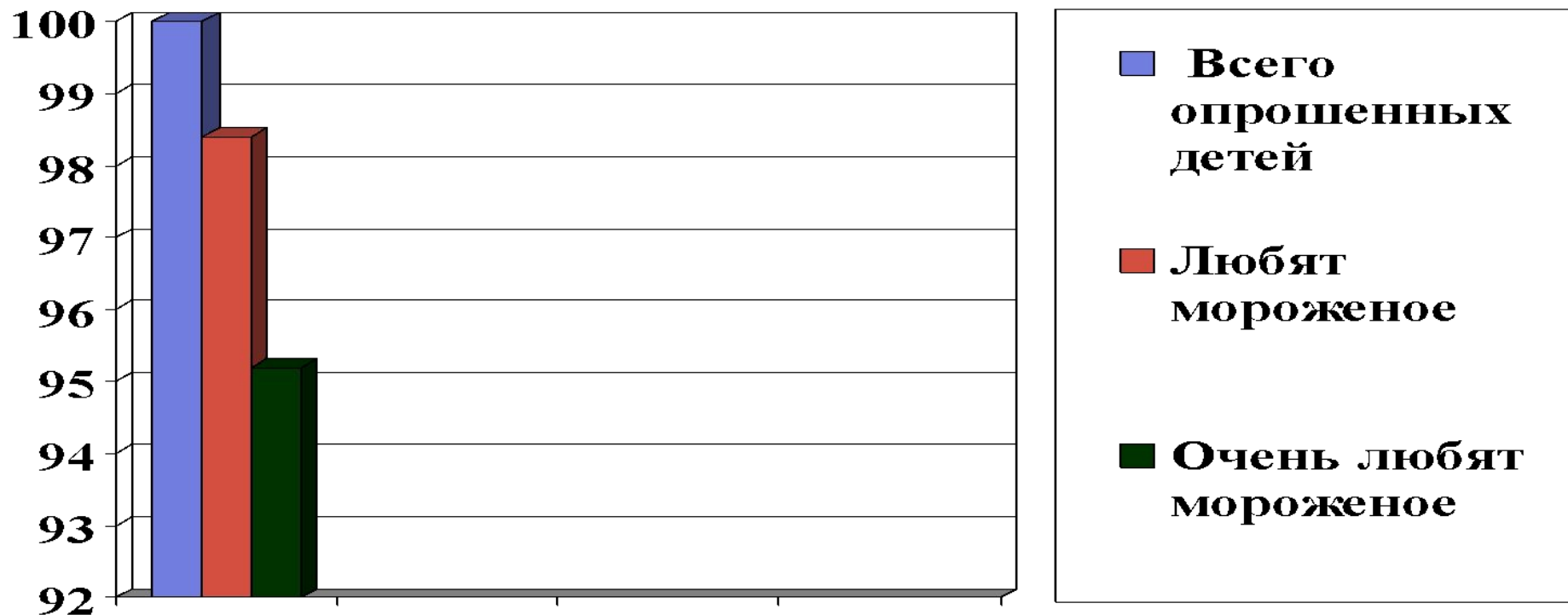
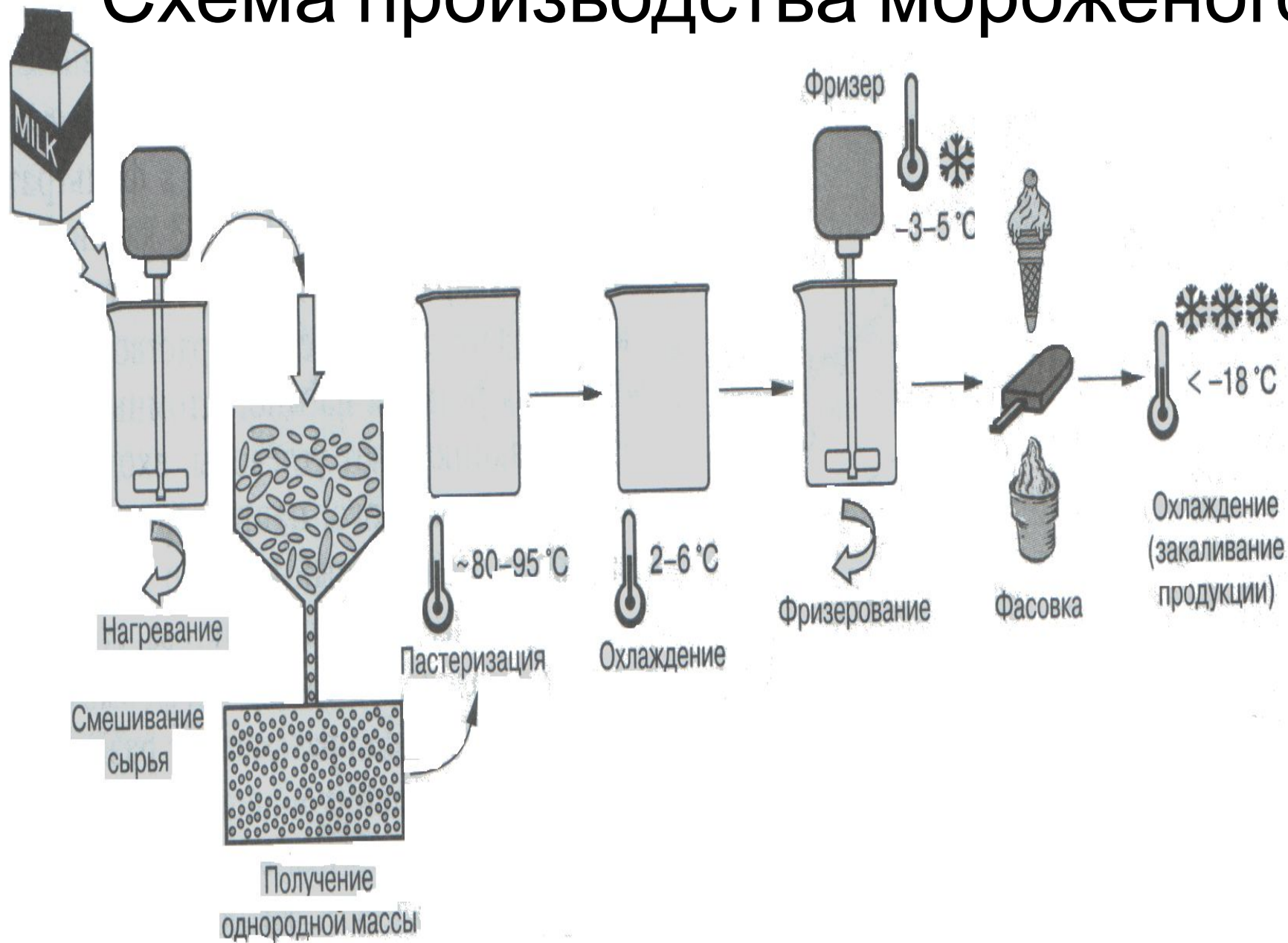


Схема производства мороженого



Приготовим мороженое в домашних условиях

- Лимонное мороженое
- Покупая мороженое в магазине, мы каждый раз пытаемся взять все новый и новый сорт этого сладкого чуда, и когда останавливаем выбор на одном из многочисленных видов, приобретаем его постоянно. А почему бы нам не приготовить его самому. Вот рецепт лимонного мороженого:

конечно, нам понадобится лимон, также стакан молока, 100 граммов сахара, граммов 15 крахмала и 2 яйца. Вам необходимо отелить кору лимона и порезать лимон с цедрой, залить половиной молока. Во второй части вскипятить крахмал. Окончательный процесс: Взбить яйца до пены, смешать все части вместе и поставить охлаждаться.



Дыня и мороженое

Дыня и мороженое

- Мороженое из дыни
- Для приготовления мороженого из дыни нужно: 1 кг. мякоти дыни, сахар – 850 гр., вода для сиропа – 300 гр.
- Мякоть дыни нужно сначала измельчить до состояния мягкого пюре. Это можно сделать, порезав на мелкие кусочки и протерев через сито, или измельчив при помощи миксера. После нужно сварить сироп, из оставшихся ингредиентов – сахара и воды. Перемешать сироп и пюре дыни, взбить при помощи миксера, и охладить в морозилке. Когда оно будет практически замерзать, то его нужно вынуть снова, взбить и опять поставить в морозилку.



Мои рекомендации

- Мороженое обладает высокой ценностью и легко усваивается организмом
- Наибольшей питательной ценностью обладает мороженое пломбир
- Мороженое полезно для больных, которые перенесли тяжелые операции, в частности в полости рта, живота, когда нельзя употреблять твердую пищу, при язвенной болезни с кровотечением, при туберкулезе, истощении, малокровии.
- Мороженое противопоказано при сахарном диабете, болезни печени, ожирении, атеросклерозе (допустимо только фруктовое мороженое), гастритах.
- Покупая мороженое мы должны обращать внимание не только на красивую обертку, но и на химический состав продукта, который указан на упаковке.

**Спасибо
за внимание!**