

# Мороженое в жизни человека: вред или польза?



**Выполнили:**

**Учащиеся 4 «Г» класса**

**Учитель:**

**Бужинская Л.Ю.**

# Цель исследования:

- ВЫЯСНИТЬ - полезно или вредно мороженое





# Задачи исследования:

---

- Провести анкетирование учащихся по теме исследования
- Изучить историю мороженого
- Рассмотреть разнообразие видов мороженого
- Найти рецепты приготовления мороженого в домашних условиях

- 
- Объект исследования – мороженое.
- 

- Предмет: вред или польза мороженого.

- Методы работы: анализ литературы, анкетирование, беседы, наблюдения.

- Гипотеза: мороженое полезно для человека.

# Исследовательская часть

---

- История мороженого.
- Состав и классификация мороженого.
- Полезно ли мороженое?





# Анкетирование учащихся

---

- 1. Любите ли вы мороженое? (91% - да, 9%-нет)
- 2. Часто ли вы едите мороженое? (45%-да, 55%-нет)
- 3. Как вы думаете, полезно есть мороженое? (27%-да, 73%-нет)
- 4. Интересно ли вам узнать о любимом лакомстве? (72-да, 28%-нет)

- Мороженое- взбитый сладкий пищевой продукт, изготовляемый из молока, молочных и сливочных продуктов с добавлением других ингредиентов и веществ путём замораживания



# История мороженого

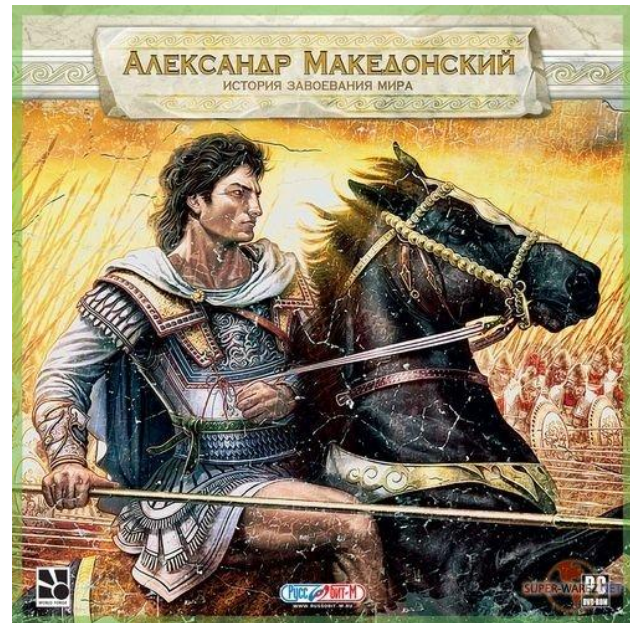
- В 10 в.до н.э. царь Соломон рекомендовал пить замороженный сок





# История мороженого

- Александр Македонский охлаждал жар «снежными соками». За победу в сражении воины получали в награду сладкий снег



# История мороженого

- Европа узнала о замороженном десерте в 13 веке, благодаря путешественнику Марко Поло



# История мороженого

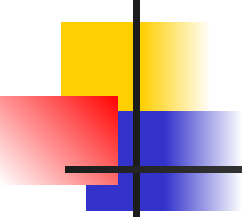
- Изобрели мороженое китайцы, еще во 2 -3 веке н. э. Хотя попробовать такое угощение, могли далеко не все, лишь члены императорской семьи и особы, приближенные к императору. Способы изготовления «охлаждающего тела и разум» лакомства держались под строжайшим секретом.



# *История мороженого.*

- *Никто точно не знает, кто изобрел мороженое, но известно, что это случилось много веков назад. До того как люди научились делать мороженое они делали «льдинки» из сока фруктов.*



- 
- Впервые ещё в 3000 году до н.э. в Китае подавали к столу фруктовые соки, смешанные со снегом или льдом.



# История мороженого

- При Карле 1 появился новый чин: личный кондитер по мороженому



# История мороженого

---

- В России мороженое стало модным лакомством при Екатерине



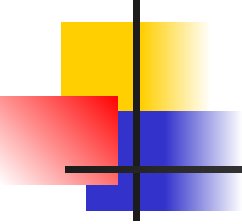


# История мороженого

---

- В России мороженое изначально подавали в виде мелко наструганного замороженного молока. Во многих деревнях на масленицу изготавливалась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма.





---

***Мороженое в  
вафельном  
(бумажном)  
стаканчике  
появилось в  
начале 20-  
го века.***



# Из чего делают мороженое?

- Молоко, молочные сухие остатки, сахар, вода. Все эти ингредиенты плюс воздух, и составляют мороженое.



# *А какое мороженое мы едим сегодня ?*

- *Пломбир*
- *Сливочное*
- *Молочное*
- *Шоколадное*
- *Фруктовое*
- *Сорбет (замороженный сок).*



# Мороженое, которое мы любим и едим

- Молочное
- Сливочное
- Пломбир
- Фруктово-ягодное



# *Так все же мороженое польза или вред*



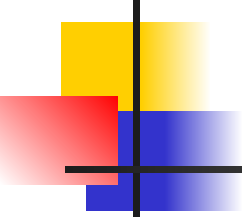
*Если хочешь быть здоров – закаляйся  
с помощью мороженого.*

- *Мороженое содержит витамины С, А, В, Е, а также кальций, фосфор, железо, лактозу, белок, .*
- *Мороженое поднимает настроение.*
- *Снимает нервное напряжение и переутомление.*
- *Помогает справиться с бессонницей.*

- **Эффективно останавливает носовое кровотечение.**
- **Мороженое содержит провитамин А, который служит для профилактики онкологических заболеваний, а также защищает от воздействия радиации.**
- **Нужно при покупке мороженого обращать внимание на этикетку, что оно изготовлено из натурального молока и срок годности не просрочен.**



# Рекомендации:

- 
- 
- - Внимательно читайте упаковку!
  - - Молочное мороженое должно содержать от 3 % до 8% жира, в сливочном около 10% жира, а в пломбире не менее 15%.
  - - Вес всех ингредиентов и самой порции должен быть указан в граммах.
  - - Обратите внимание на внешний вид упаковки и самого мороженого.

# Интересные факты

- **Российский день мороженого – в последнее воскресенье мая**
- История Дня Мороженого в России началась в 1997 году – в год 850-летия Москвы. Инициировали и организовали праздник Союз мороженщиков России и ведущие предприятия-производители мороженого. Традиция прижилась, и сегодня в России и близлежащих странах часто отмечают День мороженого в последнее воскресенье мая. Праздник предваряет День защиты детей, к тому же обычно приходится на начало летних каникул. Э так как, безусловно, глав лакомства – дети.







# Интересные факты

---

- Самый большой снеговик из популярного сладкого продукта был создан в Москве и составил два метра в высоту, а вес изделия достиг 300 килограмм. Три цвета флага России были выполнены из черничного, сливочного и клубничного мороженого. Самое большое в мире мороженое — Сандэй (с соусами, фруктами и орехами), весило около 25 тонн и включало 20 тонн мороженого. Его изготовила канадская компания «Палм Дейриз» в 1988 году.



Самое большое мороженое сделал англичанин Хестон Блюменталь. Мороженное получилось высотой в четыре метра и более чем тонной весом - чтобы заморозить такую массу, пришлось трудиться целый месяц.

# Мороженое для собак



В Португалии продают мороженое для собак Mimoret. Его изобретали два года, пока не добились нужных результатов: в нем нет сахара, чтобы у собаки не появился кариес, зато много витаминов, придающих блеск шерсти. Человек, съевший такое мороженое, ничем не рискует, однако не следует ожидать, что указанные полезные свойства распространяются и на людей.

- 
- 
- **Шоколадное с печеньем:** амбициозный, соперничающий, мечтательный

**Миндально-карамельное:** нежный, избегающий всеобщего внимания, поддерживающий

**Кофейное:** честный, добросовестный, склонный к педантизму

**С шоколадной крошкой:** щедрый, надежный, предприимчивый



# Какой у вас характер:

---

- **Шоколадное:** любящий привлекать к себе внимание, веселый, очаровательный, кокетливый, доверчивый

**Ванильное:** импульсивный, легко поддающийся внушению, идеалист по натуре

**Клубничное:** терпеливый, терпимый, застенчивый, погруженный в себя

**Мятно-шоколадное:** любящий спорить, бережливый и осмотрительный

**Миндально-шоколадное:** обаятельный, хороший слушатель

# Выводы:

---

- Мороженое полезно
- Его можно употреблять в пищу в любое время года, только в разумных количествах!



***Мороженое не только  
очень вкусный, но и очень  
полезный продукт!***



7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

ь  
хццщь

**Главные и второстепенные члены предложения**

1. Назначение: кто? что? где? когда? как? почему? зачем?

2. Структура: подлежащее, сказуемое, дополнение, обстоятельство, приложение, определение, обращение.

3. Функция: передают основную информацию о предмете предложения.

4. Место: в начале предложения.

5. Число: одно.

6. Вид: самостоятельный.

**ФОНЕТИЧЕСКИЙ РАЗБОР СЛОВА**

1. Найди слово.
2. Определи количество слогов.
3. Поставь ударение.
4. Охарактеризуй гласные звуки.
5. Охарактеризуй согласные звуки.
6. Определи количество букв.
7. Определи количество звуков.

**Образец фонетического разбора**

Выходной - 2 слога

В [в] - согласный, мягкий, звонкий, шипящий, парный по глухости-звонкости, парный по твердости-мягкости, парный по губам.

И [и] - гласный, безударный, парный по высоте, парный по твердости-мягкости, парный по губам.

О [о] - гласный, ударный, парный по высоте, парный по твердости-мягкости, парный по губам.

Т [т] - согласный, твердый, глухой, парный по глухости-звонкости, парный по твердости-мягкости, парный по способу образования.

С [с] - согласный, твердый, глухой, парный по глухости-звонкости, парный по твердости-мягкости, парный по способу образования.

Ш [ш] - согласный, твердый, глухой, парный по глухости-звонкости, парный по твердости-мягкости, парный по способу образования.

Х [х] - согласный, твердый, глухой, парный по глухости-звонкости, парный по твердости-мягкости, парный по способу образования.

Ь [ь] - согласный, мягкий, звонкий, шипящий, парный по глухости-звонкости, парный по твердости-мягкости, парный по губам.

А а Б б В в Г г  
Д д Е е И и М м С с  
Р р Ф ф



25.02.2015