

# Исследовательский проект «Мороженое – сладкая

# радость!»



Выполнили:  
воспитанники МБДОУ № 37  
города Нижнекамска  
Пенкина Александра  
Мухтарова Дарина

Руководители: Симанкина Р.О., Ветошкина Э.Ф.,

# • Цель проекта.

- Познакомить с историей возникновения мороженого, этапы изготовления мороженого и его

# • Задачи проекта:

- изучить материал по данной теме
- узнать виды мороженого



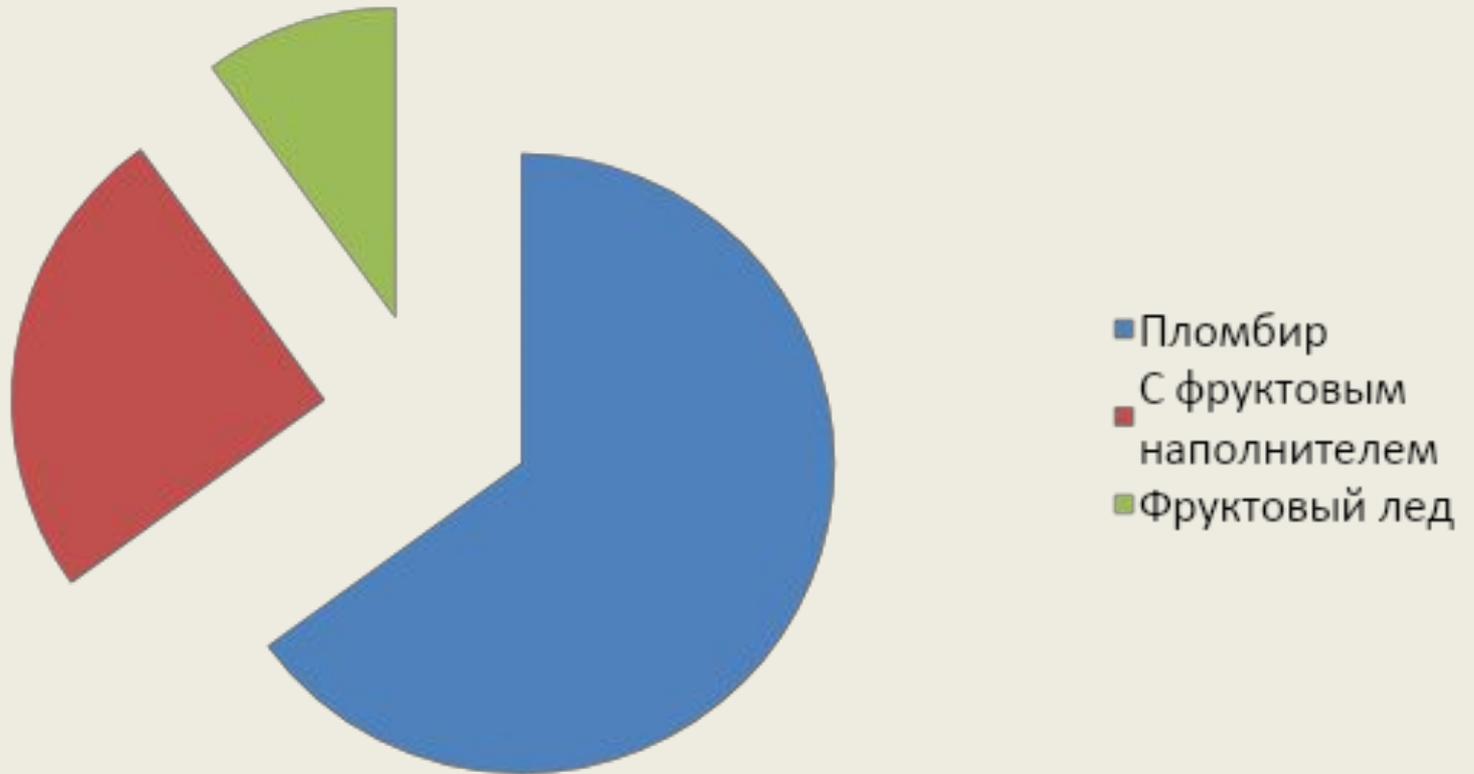
# Что такое мороженое?

- **Мороженое –**
- **это замороженный сладкий продукт, полученный путем взбивания и последующего замораживания смеси на молочной основе.**



# ОПРОС

## Мороженое-сладкая радость



# 1. История происхождения мороженого

История мороженого насчитывает более пяти тысяч лет: именно тогда в богатых домах Китая к столу начали подавать фруктовые соки, смешанные со снегом и льдом. Рецепты



таких блюд  
сете.



# Виды мороженого.

Основные  
виды  
мороженого:

молочное

сливочное

пломбир

плодово-

ягодное

ароматическ



Полезно или  
вредно?

# Полезно

Оказывается в мороженом много витаминов, минеральных веществ. Витамин В - улучшает кожу, волосы. Витамин А - нужен для улучшения зрения. А еще – мороженое , это лучший способ улучшить настроение, т.к. вырабатывается

**«гормон радости».**



# Вредно

- При сахарном диабете
- Болезни печени
- Ожирении
- Гастритах



# Мировые рекорды

- Норвежская компания по изготовлению мороженого Hennig Olsen представила самый большой в мире рожок с мороженым высотой 3,08 м. Самый большой выбор мороженого в мире предлагает кафе «Coromoto» в городе Мерида в Венесуэле. Там можно попробовать 709 сортов мороженого. Среди них – луковое, горчичное, устричное мороженое и вафельная трубочка с тунцом.



# Приготовление мороженого в домашних условиях.

Для приготовления  
сливочного  
мороженого:

250 мл сливок не < 30%  
жирности

1/2 стакана сахара

600 мл цельного молока

2 столовые ложки муки

5 яичных белков

немного ванилина



# ФОТООТЧЕТ





# Вывод

- В ходе своего проекта мы узнали:
- Узнали об истории возникновения мороженого
- Из чего делают мороженое, попробовали приготовить его сами и мы , думаем, у нас это получилось.
- Виды мороженого.
- О пользе и вреде этого вкусного лакомства.

- Спасибо за внимание!!!!!!!!!!!!
- Всем приятного

