

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 16  
г. Таганрога Ростовской области

# Вкусная прохлада

познавательная игра,  
5 класс

Автор: Лаврентьева Снежана Павловна,  
учитель химии и биологии

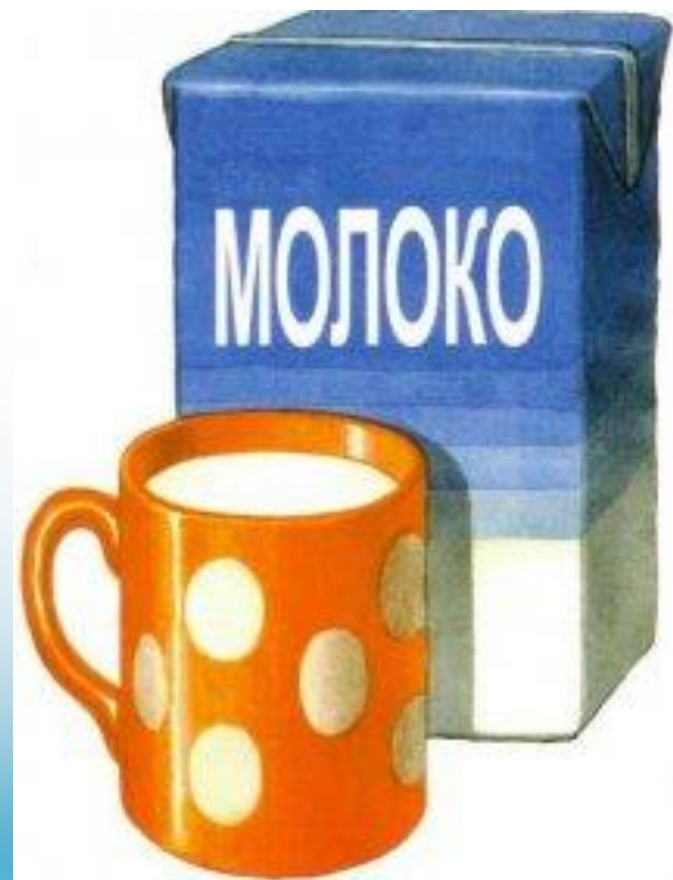
**Хочешь фокус покажу?  
Снег на палочке держу!  
Снег я съел, какая жалость  
Только палочка осталась.  
Снег я съел, повеселел  
И ничуть не заболел.**





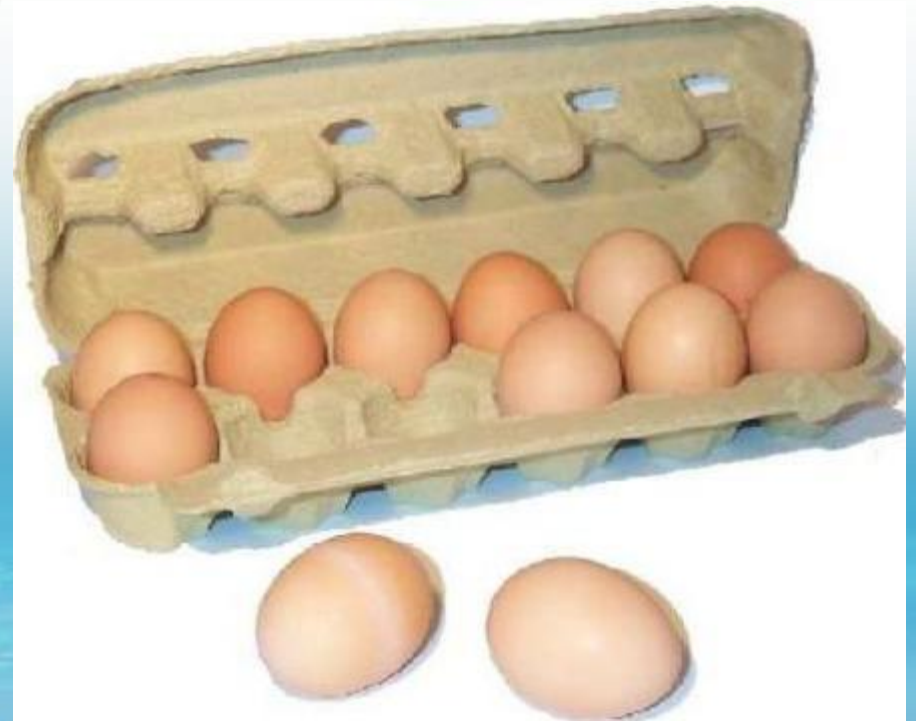
**Конкурс  
«Тайна рецепта»**

**От него – здоровье, сила,  
И румянец щёк всегда.  
Белое, а не белила,  
Жидкое, а не вода.**



**К О О Л О М**

**Может и разбиться,  
Может и свариться,  
Если хочешь, в птицу,  
Может превратиться.**



**Й О Ц Я**

**Я бел как снег,  
В чести у всех.  
В рот попал –  
Там и пропал.**



**А Х Р А С**

**Получается она  
Из простого молока, Но  
всегда она густа, И  
всегда она вкусна.**



**А Е Н Т С А М**

# Клубничное мороженое

**Рецепт:** клубника - 500г, яйцо (желтки) - 3 шт., сахар - 150г, сливки или сметана - 300г.

**Способ приготовления:** Яичные желтки растереть с сахаром. Клубнику протереть через сито. Сливки или сметану взбить, соединить их с желтками и клубничной массой. Заполнить массой порционную посуду или смазанные оливковым маслом рифленые формочки. Заморозить в холодильнике. Перед подачей формочки опрокинуть на тарелки, выложив в них мороженое, украсить клубникой.





# Шоколадное мороженое

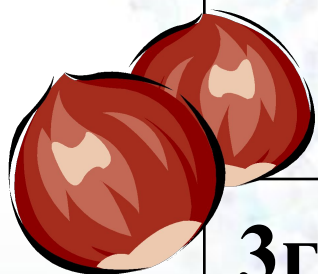
**Рецепт:** 100г. шоколада, 60г. сахара, 100г. молока, 0.25 п. взбитых сливок или крема.

**Способ приготовления:** Шоколад измельчить, положить в посуду, которую поставит в емкость с горячей водой. Когда шоколад растает, добавить 20г. сахара, молоко, перемешать. Полученную массу мешать до полного охлаждения. Сливки взбить, всыпать оставшийся сахар и соединить с шоколадной массой. Блюдо заморозить.





**Конкурс  
«А с чем мороженое?»**



1Г

1В

2Г

3Г

4Г

5Г



6Г

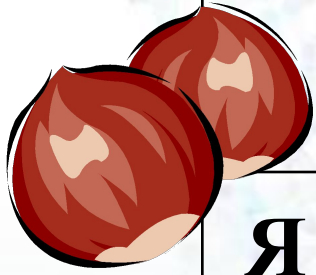
7Г



8Г



9Г



А	П	Е	Л	Ь	С	И	Н			
					М	А	Л	И	Н	А

Я	Б	Л	О	К	О					
				О	Р	Е	Х			

А	Б	Р	И	К	О	С				
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--



Ш	О	К	О	Л	А	Д				
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

					В	И	Ш	Н	Я	
--	--	--	--	--	---	---	---	---	---	--

	Л	И	М	О	Н					
--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--

К	Л	Ю	К	В	А					
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--

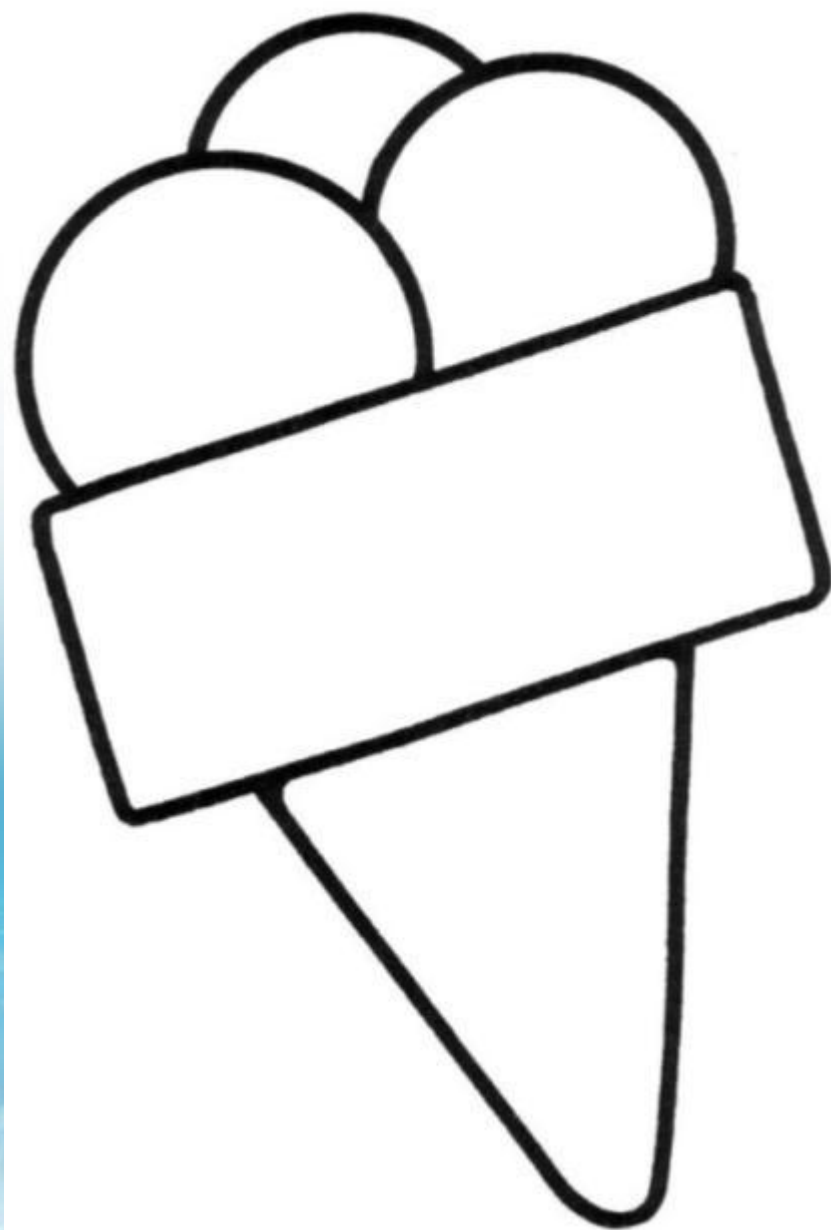




**Конкурс  
«Кто больше знает названий  
мороженого?»**



**Конкурс  
«Собери мороженое»**





**Конкурс  
«Определи по обёртке»**



## *Самый огромный торт-мороженое*





**Спасибо за внимание!**

# Список используемых источников

- 1. *История мороженого* - <http://facte.ru/istoriya-morozhenogo.html>
- 2. <http://www.labirint.ru/screenshot/goods/245986/3/>  
(аппликация «Мороженое»)
- 3. *Картинки мороженого, фруктов и ягод* (автор и источник заимствования неизвестен)
- 4. *Загадки о фруктах и ягодах* - <http://www.solnet.ru>
- 5. *Рецепты мороженого* - <http://www.sfo.ru/cooking/49/38497-samiy-prostoy-retsept-morozhenogo.php>