

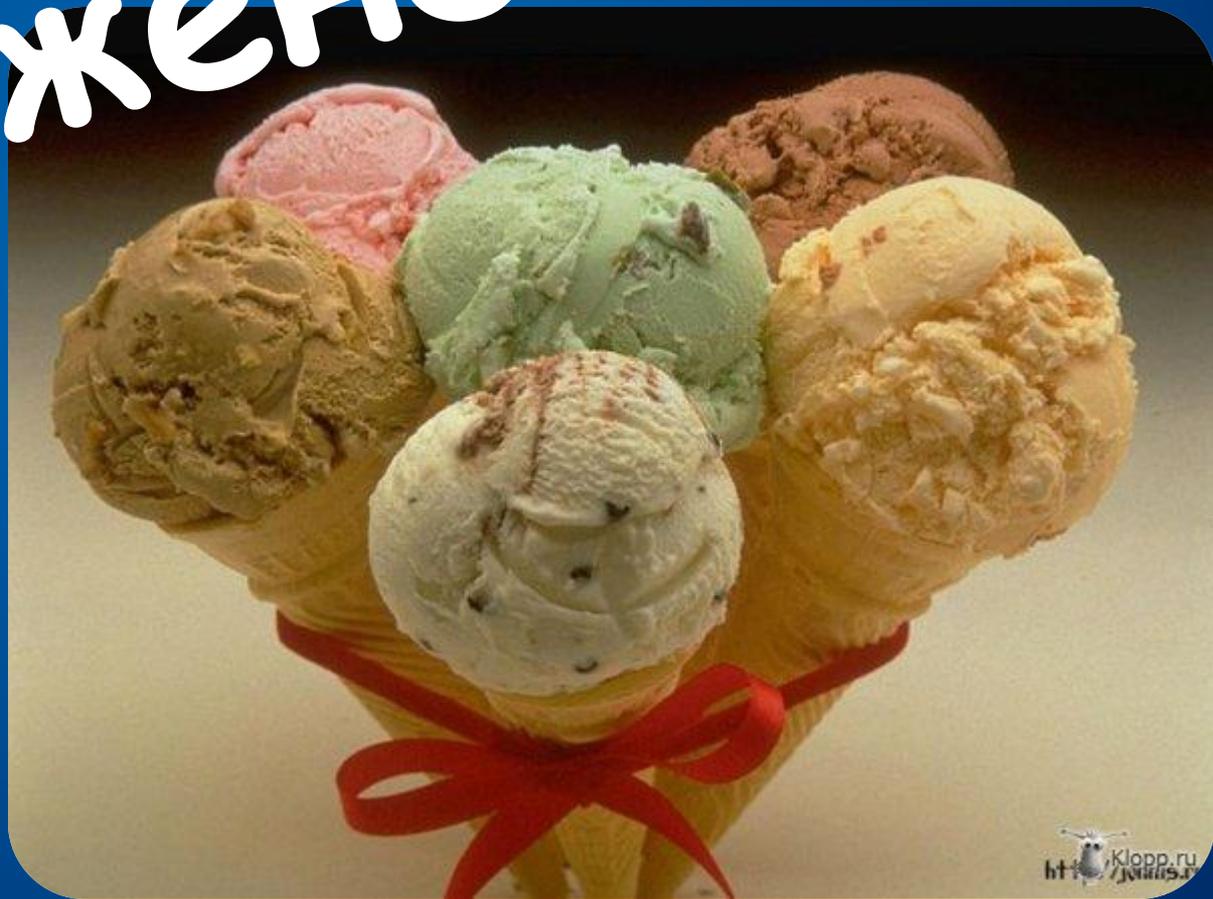
Внеклассное мероприятие на тему: «Мое любимое мороженое»

Цели:

- 1) Познакомить ребят с интересными фактами о мороженом;
- 2) Развивать творчески способности ребят.

Подготовила: учитель
МОУ Каменская НОШ-д/с Ляшко Е.М.

Все о мороженом!!!



Из истории мороженого:

Пятьдесят лет назад люди ели мороженое только летом. Теперь его едят круглый год. Его придумали на Востоке задолго до того, как школьники впервые попробовали мороженое в вафельных стаканчиках.

Исследователь Марко Поло увидел там, как люди ели мороженое. Эта идея ему настолько понравилась, что он привез ее в Италию. Оттуда мороженое пришло во Францию и стало популярным у знатных людей. Они попытались скрыть рецепт мороженого от простого народа. Но, конечно, люди скоро узнали вкус этого лакомства, и мороженое стало популярно среди них. В скором времени оно распространилось по всему миру и даже достигло Соединенных Штатов.

Первый завод по изготовлению мороженого начал свою работу в Балтиморе, штат Мэриленд, в 1851 году. Но широкого распространения производство мороженого не получило до начала 20-го века, когда появились новые холодильные установки.

Конкурс словообразовательный

мороженое



В каждой стране готовят свое мороженое: в Италии это gelato, в Южной Азии – кулфи, в Турции – дондурма, в Малайзии и Сингапуре – аис касанг.



Виды мороженого:

Согласно форме и содержанию в нашей стране разделяют такое мороженое как пломбир, крем-брюле, эскимо, рожок, брикет, замороженный сок.



Где и когда появилось мороженое
в вафельном стаканчике?



В XVI веке в Европе появились первые механизмы для замораживания. Но они лишь в небольших количествах вырабатывали лед и охлаждали жидкость.

В 1844 году англичанин Томас Мастерс изобрел новый, более мощный агрегат для мороженого. Он произвел настоящую революцию. В Европе появились вафельные стаканчики с замороженными сливками, перемешанными с клубникой, мелко нарезанным миндалем и тертым шоколадом - пращурь нынешнего вафельного рожка.

Необычное мороженое

- ❖ В Британии можно попробовать мороженое со вкусом традиционных британских блюд, в том числе пирога со свиной, сосисок и сыра "Чеддер«;
- ❖ Мороженое может быть сладким, нейтральным, кислым и даже...соленым. В уникальном кафе в Малаге на юге Испании подают мороженое со вкусом анчоусов и антрекота с жареной картошкой.
- ❖ Фантазия кулинаров из России пошла намного дальше, чем банальное разнообразие вкусов и запахов. Если укутить последнюю новинку - мороженое для вампиров, то в нем останутся кровавые следы, а палочка, на которой зиждется это сооружение, выполнена в форме осинового кола.

Конкурс «Необычное мороженое»



Мороженое в книге рекордов Гиннеса

Украинское мороженое занесено в Книгу рекордов Гиннеса. Сотрудники городского хладокомбината Луганска создали самый большой в мире рулет из мороженого длиной 17 метров 97 сантиметров и весом 65 килограммов.



Китайцы снова попали в Книгу рекордов Гиннеса, соорудив торт-мороженое



Кулинары в нью-йоркском ресторане Serendipity создали самое дорогое мороженое в сотрудничестве с ювелирной компанией Euphoria, использовав при изготовлении десерта 28 сортов какао, в том числе 14 наиболее редких и дорогих, а также 0,2 унции (5, 7 грамма) съедобного золота.



Клубничное мороженое

Для рецепта Вам
потребуются:

- клубника - 500г
- яйцо (желтки) - 3
шт.
- сахар - 150г
- СЛИВКИ - 300г.

Яичные желтки растереть с сахаром. Клубнику протереть через сито. Сливки 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.



Конкурс ДЕГУСТАТОРОВ



Мороженое смело можно назвать универсальным продуктом: оно содержит более 100 полезных для человека веществ и ферментов. Отлично утоляя голод, обычная порция мороженого не только снимает стресс, но и повышает настроение, подпитывая и активизируя наш «думающий орган» — мозг.

