

**МБОУ «Ленино-Кокушкинская СОШ»
Сладости и сладкие блюда.**



**Работу выполнила учительница
Мирзязянова Залифа Узбековна**

Я ВЫБИРАЮ СЛАДОСТИ ПОТОМУ, ЧТО СЛАДКИЕ БЛЮДА
И СЛАДОСТИ ЛЮБЯТ ВСЕ И КОНЕЧНО ЖЕ Я.



ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

- Узнать какие сладости продаются в магазинах , выпекаются в домах.
- Когда и почему сладости применяются .
- Приносят ли сладости пользу.
- Научиться красиво оформлять сладости.
- Научиться правильно сервировать стол при подачи сладких блюд.
- Воспитание в себе правильной еды.



ИССЛЕДОВАНИЕ:





Мороженое



Торты

Сладкие блюда.

Кексы



Конфеты и т.д.



ИСТОРИЯ СЛАДОСТЕЙ:

- История сладостей начинается в 11-м веке, когда крестоносцы, возвращались с Ближнего Востока, привезли с собой сахарный тростник. Сладости, которые готовились ,главным образом, из сахара, считались непозволительной роскошью, их могли позволить себе только очень богатые люди. В начале 14-ого века в Англии одна чайная ложка сахара стоила почти доллар.
- Следующий этап в истории сахара – 17-18-ого века: тогда усовершенствовался метод извлечения сахара из свеклы. До появления реальной индустрии сладостей было ещё далек, но, конечно, фундамент был уже заложен. В 19-ом столетии сахар стал более доступен, но только после Второй мировой войны он стал уже не роскошью , а повседневным лакомством. Конфеты уже не только были приятны на вкус , но и красиво выглядели , сладости стали заворачивать в специальную упаковку, изготовленную алюминиевой фольги и цветной бумаги
- Сладости мира: Восток, Европа и Русь.



МОРОЖЕНОЕ.



ПОЧЕМУНА Д



ЧТО ТАКОЕ МОРОЖЕНОЕ:

-
- Мороженое – это охлажденная взбитая эмульсия из смеси молока, возможно – сливок, сахара, иногда – яиц, часто – фруктовых соков, различных фруктов или овощей (в Японии – даже из рыбы и морепродуктов) плюс ароматизаторы и различные добавки типа орехов или кусочков карамели.
В зависимости от способа производства мороженое бывает закаленным, мягким и домашним. Мягкое, температурой 5–7°C, делают в ресторанах и кафе на специальном оборудовании.
- Есть его нужно сразу, впрок такие десерты не заготавливают. По виду оно напоминает крем. Закаленное мороженое – промышленное. Оно делится на несколько групп – по типу основного продукта и наполнителя и по расфасовке. Основные представители «молочной» группы – молочное, сливочное и пломбир – отличаются друг от друга своей жирностью. Другие группы – плодово-ягодное или фруктовое и ароматическое. Есть еще и так называемые любительские, или домашние, виды – на молочной основе, фруктовое, молочно-фруктовое, многослойное, с яичным белком и даже с кондитерским жиром.
- Самое жирное мороженое – пломбир, его жирность в среднем 12–15%. Оно названо в честь французского города Пломбьер, где якобы его изобрели. Якобы – потому что во Франции пломбир делают из английского миндального крема с добавлением взбитых сливок и засахаренных фруктов, настоянных на вишневой водке. У нас, конечно, пломбир попроще, но все равно – самое жирное и калорийное мороженое. Далее – сливочное, с содержанием жира 8–10%, потом – молочное, в котором жира еще меньше, всего 2,8–3,5%. В плодово-ягодном мороженом и фруктовом льде молочных жиров нет, ведь их делают из свежих и замороженных фруктов и ягод, из пюре, натуральных соков, повидла и джемов.

□



ВОЗНИКНОВЕНИЕ МОРОЖЕНОГО:

- Каждый десерт имеет свою богатую историю, сплетённую сказочными легендами и рассказами. Давайте поговорим о мороженом. Наверное, это самый любимый десерт на планете. Но история его возникновения окутана тайной. Дело в том, что существует множество историй, о которых можно прочитать. Представляем некоторые из них.
- Одна из гипотез о возникновении мороженого в Европе гласит, что рецепт мороженого привёз Марко Поло в Италию из Китая. Ему повезло присутствовать при процессе приготовления мороженого, и он не мог устоять перед соблазном узнать волшебный рецепт и по возвращении домой самостоятельно его приготовить.
- По другой версии, принято считать, что был некий повар, владевший секретом, который позволял ему готовить мороженое. Об этом поваре прекрасно знала Екатерина Медичи. Когда настало время свадьбы с Дюком Орлеанским, Екатерина, отправляясь во Францию, взяла с собой того самого повара, который умел готовить мороженое. Он так понравился Карлу I, что получил статус личного королевского мороженщика. Карл I выделил повару пожизненную пенсию, поставив перед ним одно условия – несмотря ни на какие обстоятельства, мороженщик ни в коем случае никому не должен разглашать тайну приготовления мороженого, так как холодная сладость является исключительно королевским десертом.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ):



□

□ .

□

□ **Мороженое ванильное**

□ **Ингредиенты: 1/2 стакана молока, 50 г сахара, 25 г крахмала, 2 пакетика ванилина, 1 яйцо.**

□ **Приготовление**

□ **400 мл молока вскипятить с 40 г сахара, влить еще 100 мл молока с разведенным в нем крахмалом и снова прокипятить, добавить ванилин. Накрыть крышкой, дать остыть. Затем яичный желток, взбитый с сахаром белок перемешать. Массу заморозить.**

□

□ **Мороженое шоколадное**

□ **Ингредиенты: 100 г шоколада, 60 г сахара, 100 мл молока, 0,25 л взбитых сливок.**

□ **Приготовление**

□ **Шоколад измельчить, положить в посуду и опустить ее в емкость с горячей водой. Когда шоколад растает, добавить 20 г сахара, молоко, перемешать. Полученную массу помешивать до полного ее охлаждения. Сливки взбить, всыпать оставшийся сахар и соединить с шоколадной массой. Смесь заморозить. Вместо шоколада можно взять 40 г какао-порошка и 40 г сахара.**

□



СООТНОШЕНИЕ ОБЪЕМА И ВЕСА (В ГРАММАХ).

Продукт.	Стакан(200г.).	Столовая ложка.	Чайная ложка.
Варенье.	270	50	17
Какао .	-	20	9
Мёд .	260	20	10
Молоко сгущ.	-	30	12
Сахарная пудра.	140	25	7
Сахарный песок.	180	25	10



ПРАВИЛО ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ.



ПРАВИЛО ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ

- ❑ Перед началом работы нужно собрать волосы и одеть фартук!
- ❑ Работать только с остро наточенным ножом!
- ❑ Передавать нож только ручкой вперёд!
- ❑ До зажигания газа нужно проветрить помещение!
- ❑ Правильно зажечь газовую плиту!
- ❑ Не оставлять газ без присмотра!
- ❑ Перед работой проверить исправность!
- ❑ Подключать к сети только сухими руками!
- ❑ Снимать горячую посуду с помощью прихваток!
- ❑ Не использовать старую посуду!



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ! 😊

