

Исследовательский проект по программе о правильном питании

**Воспитатель лагеря дневного
пребывания «Солнышко»
при МОБУ СОШ № 25
Юрченко В.А.**

**Вкусное мороженое
на блюдечки положено**

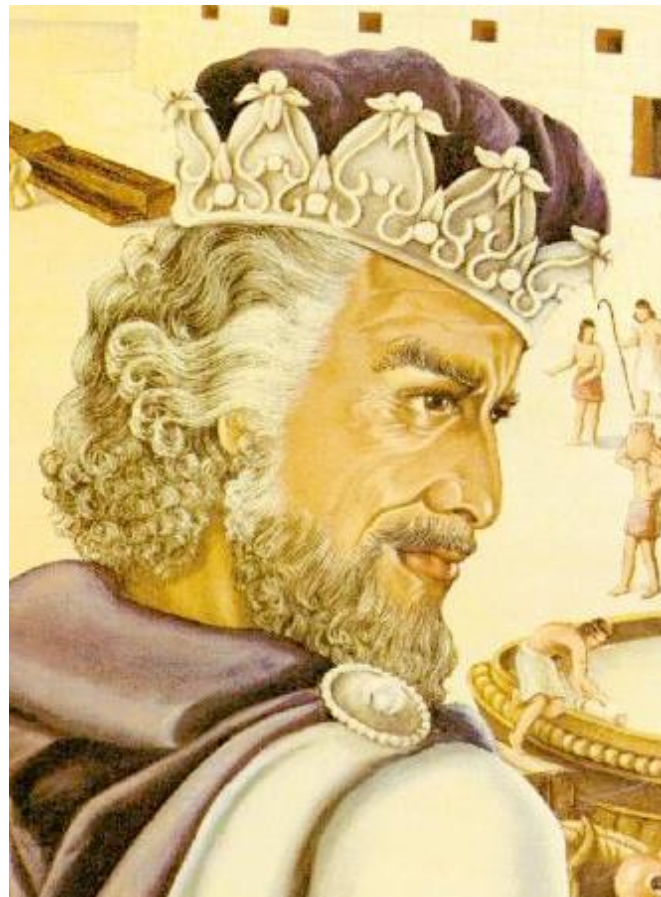


ИСТОРИЯ

МОРОЖЕНОГО



царь Соломон



Александр Македонский



Марко Поло



Марко Поло
(1254-1324)

Карл I



Первая мороженица

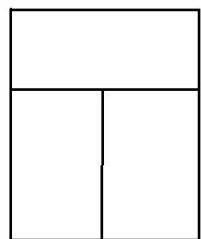


Екатерина II



Ребусы

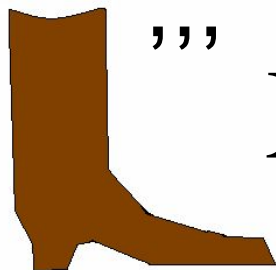
МОЛ



~~Н~~



~~Ы~~ КИ



””

Х



””

Ф Р
у К



””

Как

делают

мороженое



Поиграем в викторину



Поиграем в викторину,
Спросим Вову и Марину,
И других. Нам интересно:
Что об этом им известно?

крем-брюле



Креманка



Креманка





Эскимо



Разговор в магазине



Любимый уголок земли

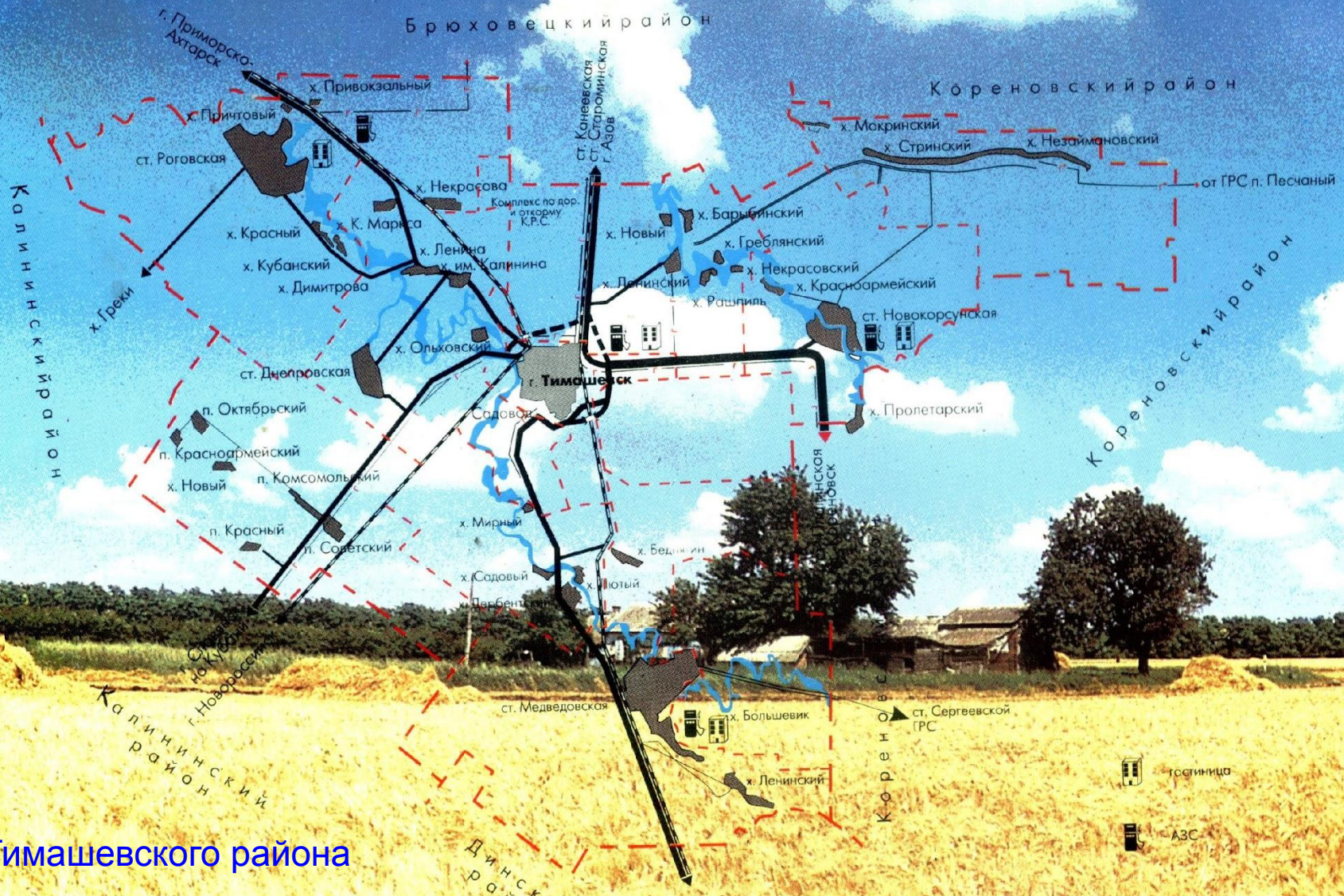
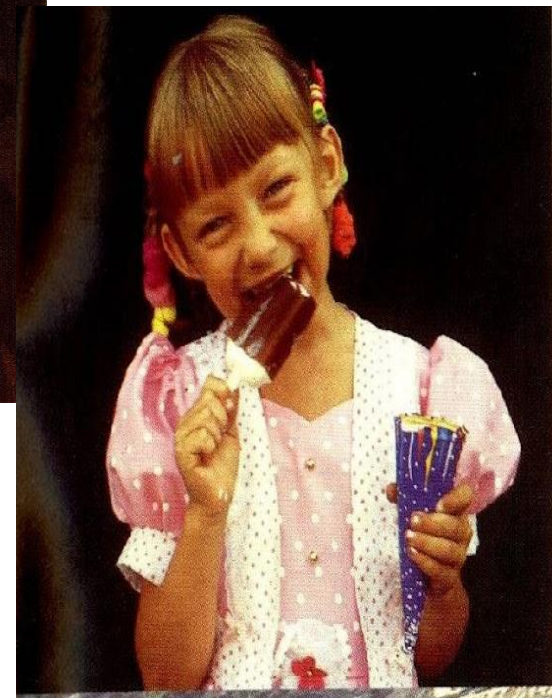
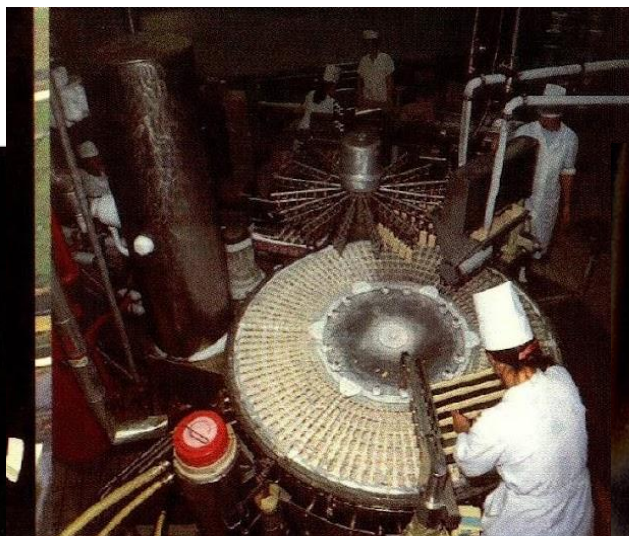
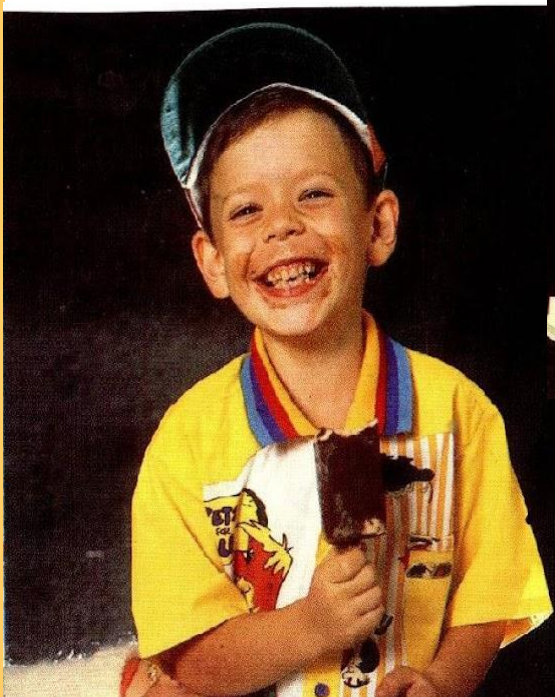


Схема Тимашевского района

Компания «Нестле»







пломбир «48 копеек»



MEGA



EXTREME





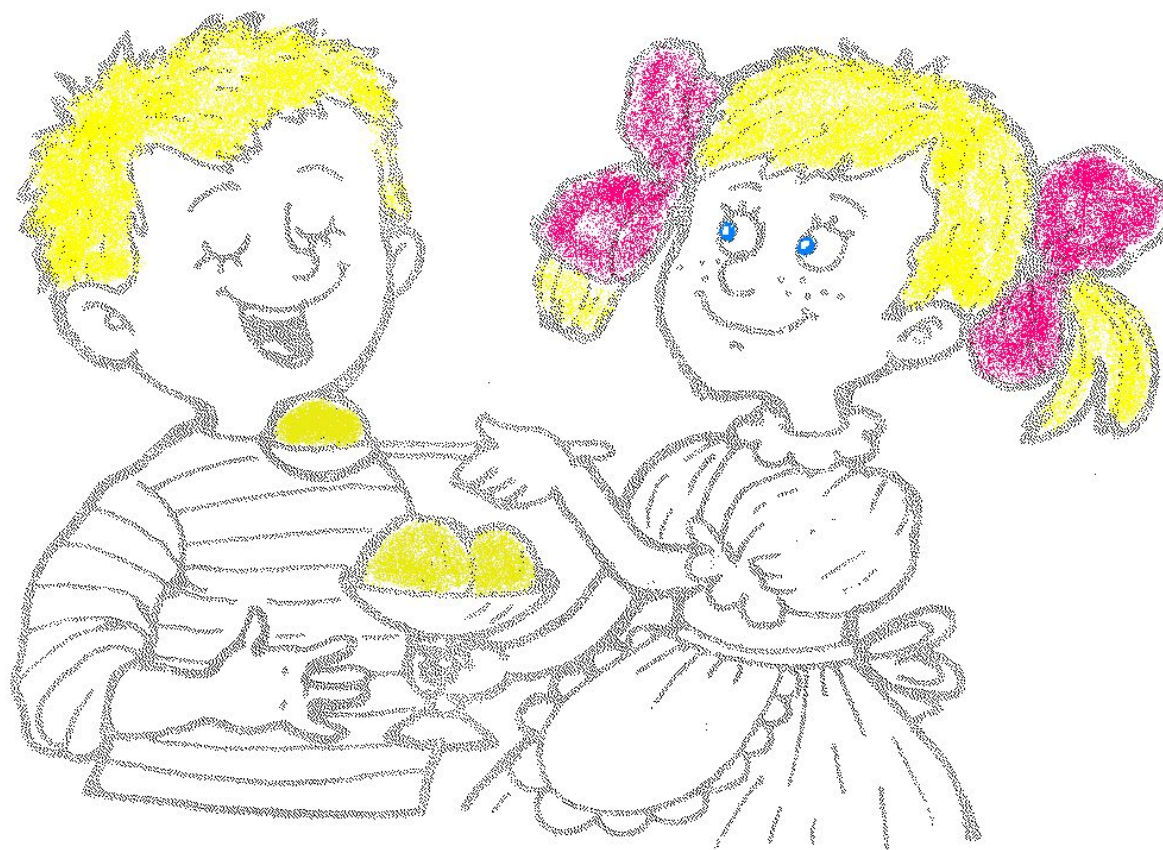
КИМО

Широкий ассортимент
эскимо в шоколадной
глазури

ПАЛИТРА



Конкурс «Угадай меня»



Игра

«Кто мог дать такое объявление?»

- Приглашаю мастерицу связать мне рукавицы.
- Ищу подружек, которые не любят прыгать через костёр.
- Кто умеет хорошо взбивать перину, жду к себе в гости. Вознаграждение гарантирую.
- Скучаю одна в ледяном замке. Сдаю под офис первый этаж. Цена умеренная

Рецепты мамы Ани

1) Коктейль вишнёвый с поплавком.

На одну порцию необходимо: 2 столовые ложки вишнёвого сока, 50 граммов мороженого, неполный стакан холодного молока.

Полпорции мороженого положить в стакан миксера, а остальное поставить в холодильник – оно пойдёт на поплавок. Влить в мороженое вишнёвый сок, молоко и взбивать 5 минут. Готовую смесь вылить в вазочку. Туда же положить оставшееся мороженое – оно и будет поплавком.

2) Молочно-клубничный напиток.

В стакан миксера влить 1 стакан молока, добавить 25 граммов мороженого, 5 ягод клубники, 2 столовые ложки сахарного сиропа. Взбивать миксером 3 минуты, затем вылить в высокий стакан.

3) Фруктовый десерт.

Мелко нарежьте киви, банан, апельсин, яблоко, смешайте со 100 граммами мороженого, выложите в вазочку и поставьте в холодильник на 20 минут. Подавая десерт к столу, посыпьте его орехами, тёртым шоколадом

Аукцион

«Любимое мороженое»



Знаете ли вы что



Знаете ли вы что



Прописные истины о мороженом





**Есть мороженое можно,
только очень осторожно.
Кто совет не понимает тот
ангиною страдает**





**Ничто не стоит так дешево,
не ценится так дорого,
как вежливость и
мороженое.**



**Ложка мороженого в руках
лучше, чем целая упаковка
в холодильнике.**



**С мороженым – свет, без
мороженого – тьма.**



Кедровое



Белочка®

