

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА НА ТЕМУ: «ЗАМОРОЖЕННОЕ ЛАКОМСТВО»»



Выполнила:
ученица 4 «А» класса
Семушина Софья
Научный руководитель:
**Кондратьева Елена
Николаевна**

ЧТО ТАКОЕ МОРОЖЕНОЕ?

Мороженое - это охлажденный (замороженный) десерт, изготавливающийся из молочных продуктов, таких, как сливки, молоко, масло с добавлением наполнителей, ароматизаторов и сахара.



ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ.

Цель: осознать и определить место и роль мороженого в нашей жизни.

Задачи:

1. Узнать историю мороженого.
2. Собрать информацию о мороженом: виды мороженого, технология производства, производители.
3. Найти интересные факты, связанные с мороженым.
4. Провести опыты по приготовлению мороженого.
5. Провести опрос среди одноклассников.

1.1. ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО.

Известный итальянский кулинар **Апиций** - книга «**О кулинарном искусстве**».

Путешественник **Марко Поло** - мороженое попадает в Европу.

В XVI веке мороженое покоряет Францию, а затем Германию.

Королева Франции **Екатерина Медичи**.

Наполеон Бонапарт.



1.2. ВИДЫ МОРОЖЕНОГО.

По способам выработки мороженое подразделяют на **закалённое**, **мягкое** и **домашнее**.

По виду продукта и **наполнителя** закалённое мороженое подразделяется на **основные** и **любительские** виды.

Основные виды мороженого: молочное
сливочное
пломбир
плодово-ягодное
ароматическое.



ВИДЫ МОРОЖЕНОГО.

По виду фасования
закалённое мороженое
подразделяют на:

- весовое;
- крупнофасованное;
- мелкофасованное.



1.3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО.

Базовая технология производства мороженого состоит из следующих этапов:

- ◎ *Приготовление смеси*
- ◎ *Фильтрация*
- ◎ *Пастеризация*
- ◎ *Гомогенизация*
- ◎ *Охлаждение смеси*
- ◎ *Хранение*
- ◎ *Созревание*
- ◎ *Фризерование*
- ◎ *Закаливание*
- ◎ *Доохлаждение*



1.4. РЫНОК МОРОЖЕНОГО.

Компания «**Баскин и Роббинс**»
США

Swensen's - канадские сетевые
кафе-мороженные

Финская компания **Valio**

«**Лакомка**» и «**Морозко**»

«**48 копеек**» компании
«**Нестле**».

«**Марс**» - Bounty, Mars,
Snickers и Twix



1.5. РЕКОРДЫ И ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ, СВЯЗАННЫЕ С МОРОЖЕНЫМ.

Знаете ли вы, что...

1. На земле существует более семисот видов мороженого. Сегодня мороженое готовят как гарнир к основному блюду, оно бывает со вкусом крабов, сыра, сельдерея, бобов, одуванчика и даже лука.
2. Мороженое очень любили многие из великих. Наполеону, например, в ссылку на остров Святой Елены привезли устройство для получения мороженого. А больше всех любил мороженое сын Марии Медичи Генрих III. Он ел мороженое в огромных количествах, любых сортов и в любое время года.
3. Изделия из мороженого регулярно попадают в книгу рекордов Гиннеса? Например, самый большой снеговик из мороженого был сооружен в Москве. Его рост составлял около 2 метров, а вес - до 300 килограмм. Олицетворял он могущество России (цвета национального флага) и был выполнен из сливочного, черничного и клубничного мороженого.



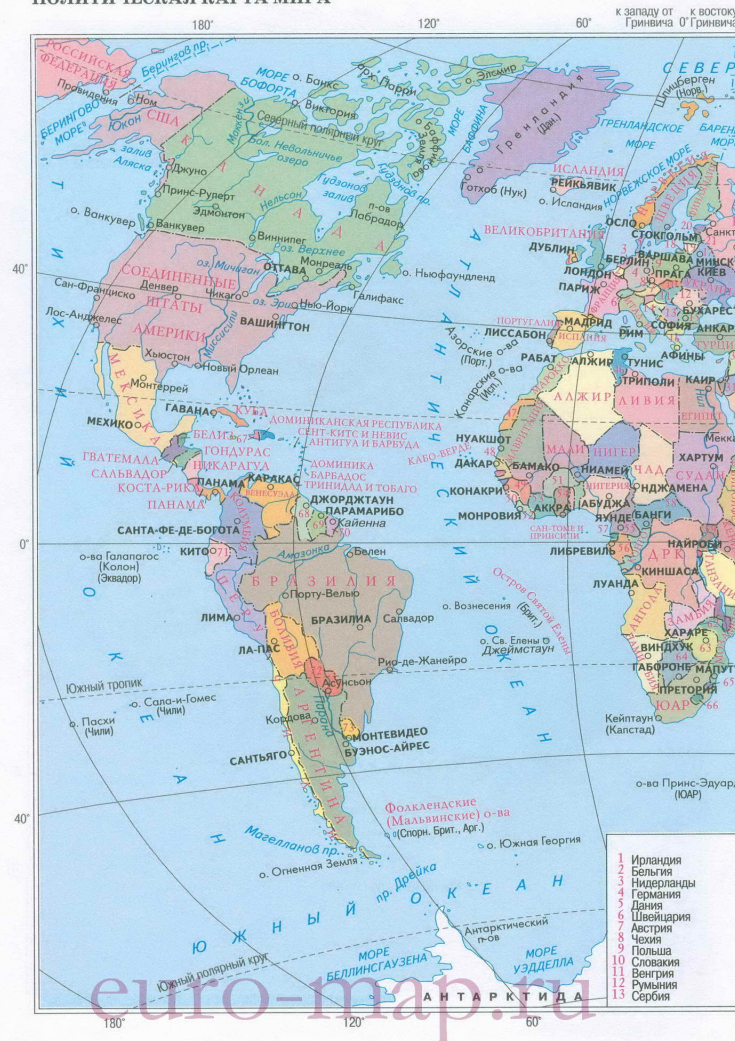
4. Первое в мире кофе-мороженое открыл в 1672 г. в Париже Франческо Прокопьо ди Кортелли. Посетителями кафе были Дидро и Вольтер.

5. Больше, чем в Венесуэле, нигде на планете вам не предложат такого разнообразия мороженого? Кафе «Согомото» предлагает своим посетителям 709 сортов мороженого.

6. Интересное противоборство касательно попадания в книгу рекордов Гиннеса произошло между Украиной и Китаем. У украинских кондитеров получилось создать торт шириной 17,57 метров (общий вес - около 70 кг). Они хотели обойти китайских кондитеров, у которых торт в ширину был всего-навсего 3 метра, зато его вес составлял восемь тонн.

□ Нью-йоркский ресторан Serendipity начал подавать особое блюдо «не для всех» - мороженое по цене 25 тысяч долларов за порцию. В меню нью-йоркского ресторана Serendipity можно встретить самое дорогое мороженое на свете.

ПОЛИТИЧЕСКАЯ КАРТА МИРА



2.1. ОПЫТЫ, ПРОВЕДЁННЫЕ С МОРОЖЕНЫМ.

1. Какое мороженое быстрее тает?

Щербет «Чёрная смородина» от «Петрохолода» или пломбир ванильный «Эталон» от «Хладокомбината №1»?



2. Опыты по узнаванию любимого мороженого:

- по запаху;
- по вкусу.



2.2. 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



2.3. РЕЗУЛЬТАТЫ И АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ОПРОСА ОДНОКЛАССНИКОВ.

«Какое мороженое вы предпочитаете?»

- 35% - шоколадное мороженое
- 27% - фруктовый лёд
- 18% - сливочное мороженое
- 18% - фисташковое мороженое
- 2% - мороженое с кусочками фруктов

Лидеры среди производителей:

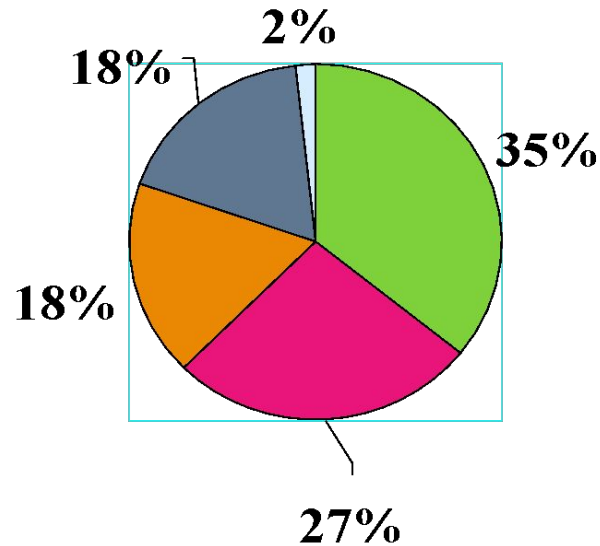
«Почемучка» от «Nestle»

«Бодрая корова»

от «Белгородского
хладокомбината»

«Фараон» от «Талосто»

Предпочтения детей



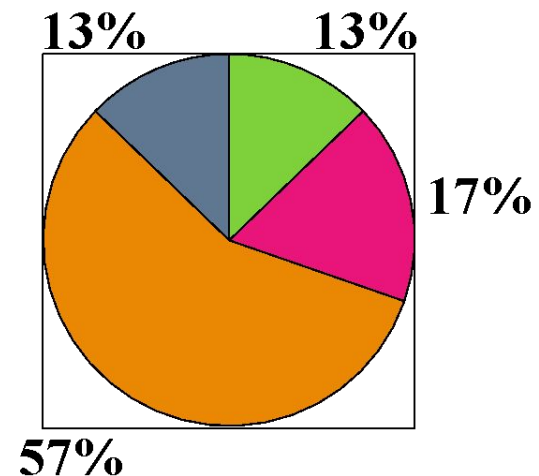
КАК ЧАСТО ОДНОКЛАССНИКИ ЕДЯТ МОРОЖЕНОЕ?

57% - несколько раз в неделю

17% - готовы употребить
мороженое хоть каждый день

13% - едят его только летом

13% - несколько раз в месяц



ВЫВОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ.

Выполнив исследовательскую работу о мороженом, я узнала много интересного:

- 1) историю охлаждённого десерта;
- 2) виды и технологию производства мороженого, производителей;
- 3) что производство мороженого - процесс очень трудоёмкий и непростой;
- 4) что существует **более 700** видов мороженого;
- 5) мне понравились опыты по приготовлению десерта в домашних условиях;
- 6) мороженое играет большую роль в нашей жизни, а особенно в жизни детей.
- 7) что предпочтения у всех - самые разные. Как говорится - «на вкус и цвет - товарищей нет».

СПАСИБО ВСЕМ ЗА
ВНИМАНИЕ!

