

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение
детский сад комбинированного вида № 24
Муниципального образования
Усть - Лабинский район.

**ТЕМА: «Мороженое Польза или
вред?»**

ВЫПОЛНИЛ:
Кончаков Макар
старшая группа МБДОУ № 24
Научный руководитель:
Горовенко Н.В

Актуальность темы

Я очень люблю мороженое и думаю, что мороженое – самый популярный и любимый десерт не только детей но и взрослых. Однако мама мне часто говорит: «Не ешь много мороженого – заболееешь!» «Много мороженого вредно!» В своей работе я решил выяснить, так ли это чего больше в мороженом пользы или вреда?

Цель работы:

изучить воздействия мороженого
на организм

Задачи исследования:

1. Убедится в том, что мороженое, действительно является ценным пищевым продуктом.
2. Выяснит какой вред может принести мороженое здоровью людей
3. Изучить состав и виды мороженого
4. Ознакомится с процессом изготовления мороженого в домашних условиях

Беседа с медсестрой



Правила употребления мороженого

- кушать мороженое спокойно, не торопясь.
- Кушать мороженое лучше в помещении, дома или в кафе
- Помнить, чрезмерное употребление мороженого может стать причиной простудных заболеваний, ангины, потери голоса
- Мороженое нельзя долго хранить в домашних условиях. При длительном хранении мороженое становится не вкусным и небезопасным. Поэтому принесенное домой мороженое должно быть съедено в течение недели.

Что такое мороженое?

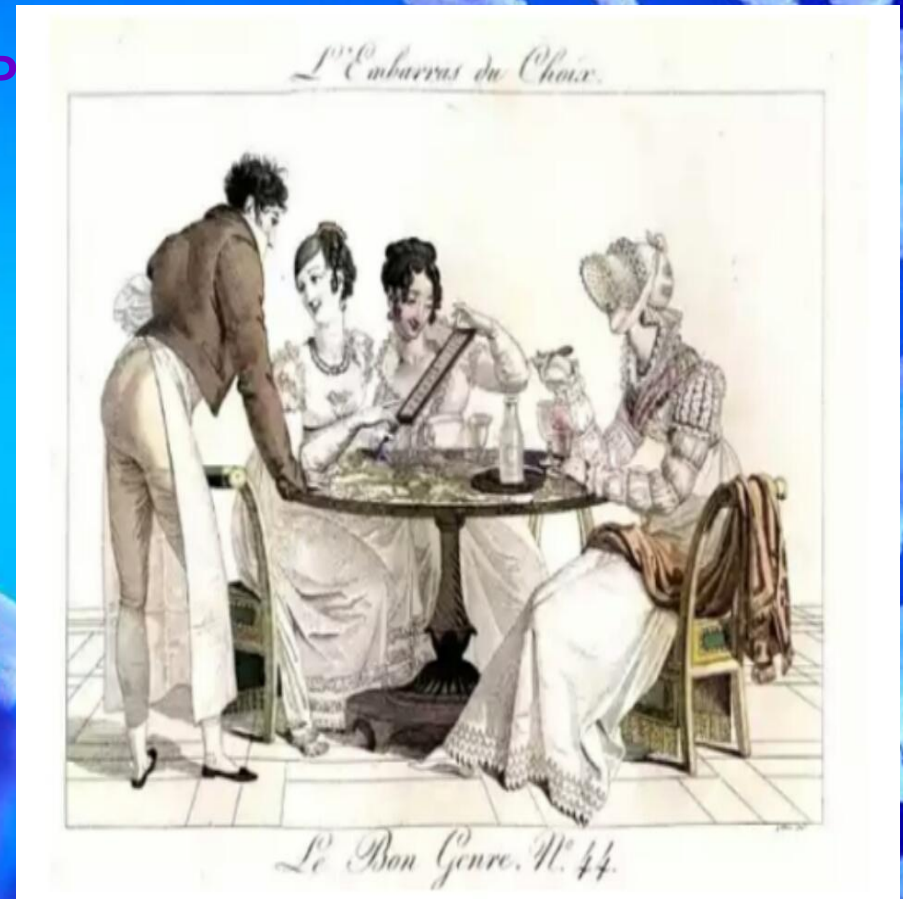
*Замороженное
сладкое кушанье из
сливок, сахара, сока
ягод, ароматных
веществ.*



История мороженого

Мороженное появилось
5т.летназад

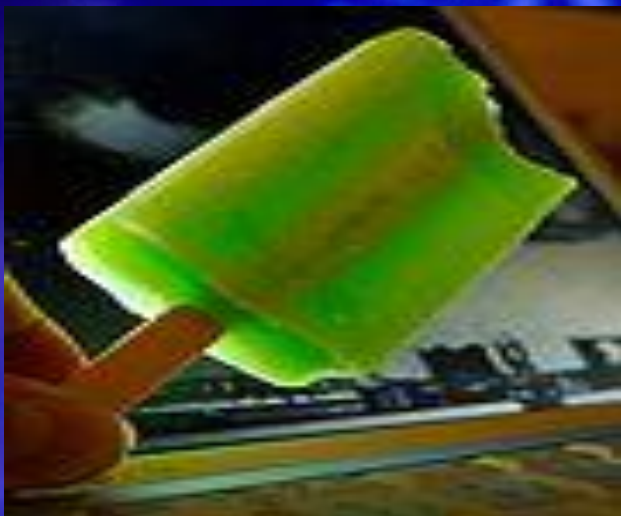
- ❖ В Китае оно состояло из снега, льда и кусочков фруктов.
- ❖ На Руси это было замороженное натертое молоко





Мороженое бывает

А еще мороженое бывает!





Домашнее мороженое

Состав

молоко - 250 мл,

сливки (33-35%) - 250 мл,

яичные желтки - 4-6 шт,

сахар - 80-90 г,

ванильный экстракт или ванильный сахар - 1 чайная ложка

Приготовление:

Молоко довести до кипения и охладить до температуры тела.

К желткам добавить сахар, ванильный сахар (или ванильный экстракт) взбить блендером после чего влить тонкой струйкой в молоко.

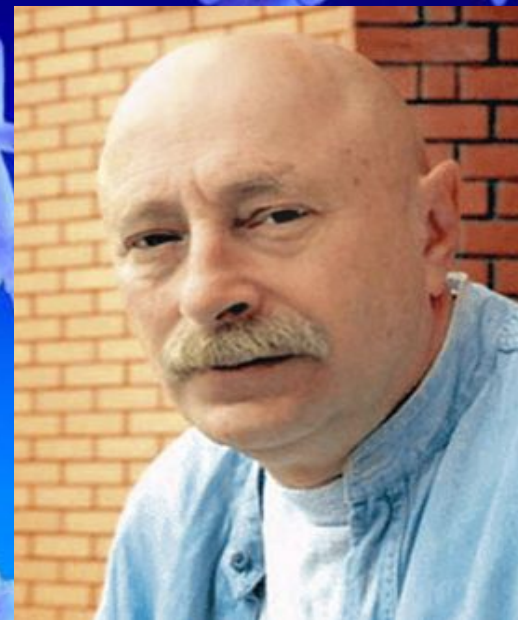
Молочно-яичную смесь поставить на слабый огонь и нагревать, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока смесь немного не загустеет.

Готовый крем немного охладить. В миску налить сливки и взбить до образования мягких гребней. В охлажденный крем добавить взбитые сливки и перемешать. Переложить



Григорий Остер:

« Мороженое, как и всякое
серьезное оружие, следует
применять только в мирных
целях. Поэтому мороженое
надо есть для удовольствия,
а не для ангины»





***Спасибо
за
внимание!***