Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад общеразвивающего вида «Аленький цветочек»

IV Конкурс
творческих детских исследований и проектов
«Маленький исследователь»
Творческо - исследовательский проект

«Мороженое делаем сами»

Автор: Камалетдинов Арслан

воспитанник «МБДОУ «ДСОВ» Аленький цветочек»

группа «Пчёлки»

Руководитель проекта:

Зайнулина А.Б.

с. Перегрёбное, 2017

Содержание:

Введение……3

1.Актуальность……..3

2.Цели и задачи……4

3.Методы исследования……...4

3.Гипотеза……..4

I.Основная часть

1.История возникновения мороженого……..4

2.Состав и виды мороженого.....5

3.Мифы о мороженом……..5

II. Практическая часть

1.Приготовление сливочного

мороженого…….....7г

2.Приготовление мороженого со сгущенным молоком…….....7

3.Результаты нашей работы.....7

III. Заключение

Выводы……...8

Литература…….....9

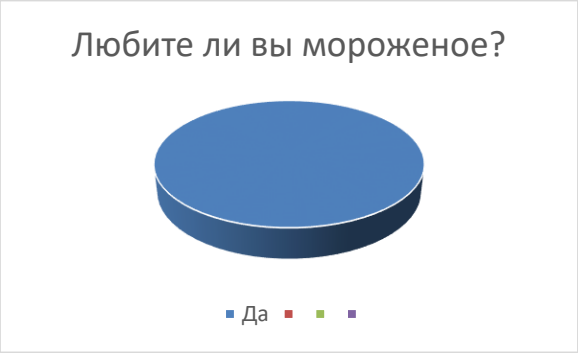
Введение

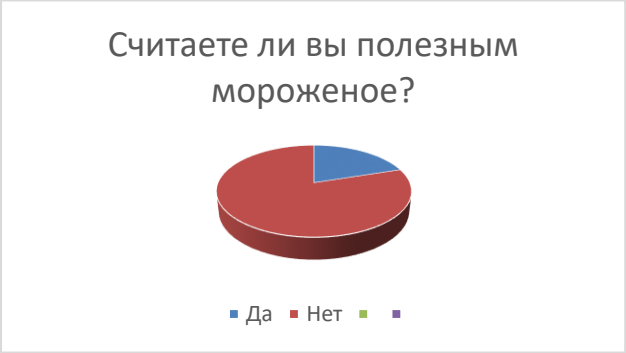
1.Актуальность

Хочешь фокус покажу?
Снег на палочке держу!
Снег я съел, какая жалость
Только палочка осталась.
Снег я съел, повеселел
И ничуть не заболел.

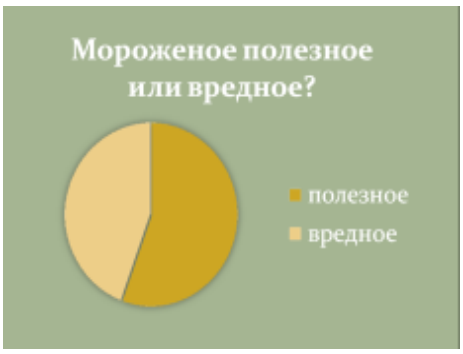
Мороженое является одним из самых любимых и популярных продуктов населения нашей страны. Потому что оно очень вкусное. Особенно мороженое любят дети. Когда взрослые едят мороженое, они на несколько минут снова превращаются в детей. Поэтому мороженое любят все. Правда, некоторые стараются ограничивать себя в любимом лакомстве, считая, что от мороженого больше вреда, чем пользы. Но так ли это? Попробуем разобраться.

Сначала я опросил своих друзей. По результатам опроса, выяснил, что все ребята любят мороженое, но большинство считают его вредным, так как оно холодное, сладкое и в нем нет витаминов.





Решил спросить у родителей детей детского сада. Результаты были следующие: родители тоже любят мороженое, но не все. Некоторые считают, что оно вредное, потому что жирное, сладкое и холодное, а другие – что полезное, так как оно сделано из молока.



И тогда я решил обратиться к моей воспитательнице – Анастасии Борисовне и мы поставили перед собой цель и составили план нашего исследования.

2.Цель исследовательской работы: выяснить, полезно ли мороженое и как приготовить его в домашних условиях.

Задачи:

1. Собрать информацию о вреде и пользе мороженого.

2. Узнать, какие существуют виды мороженого.

3. Самостоятельно приготовить мороженое.

3.Методы исследования:

- Метод наблюдения
- Метод фотографии
- Беседа

4. Гипотеза:

Все люди любят мороженое. Если мороженое приготовить в домашних условиях, оно получится вкуснее и полезнее.

I. Основная часть

1. История возникновения мороженого

Изучив специальную литературу, мы выяснили, что все привыкли есть мороженое и, лакомясь им, наверное, никогда не задумываемся, а откуда собственно произошло это холодное лакомство? А между тем это лакомство появилось очень давно. Мороженое впервые появилось в Китае.

Китайцы из фруктов со льдом готовили восхитительный освежающий десерт, уже в третьем тысячелетии до нашей эры. Рецепт приготовления мороженного держали в строжайшем секрете. В Европе рецепт фруктового мороженого появился в 13 веке в Италии, после того как

знаменитый путешественник Марко Поло привез его рецепт из Китая. Это лакомство стало одним из самых популярных во всем мире.

В России у мороженого была своя история. Европейские секреты сюда не добрались, но особой необходимости в них и не было. В России подавали в качестве лакомства мелко наструганное замороженное молоко. При императоре Павле I мороженое всерьез обосновалось в России. С тех пор мы едим мороженое в любую погоду, и эта наша странность известна всему миру.

2. Состав и виды мороженого

Мороженое - сладкий освежающий продукт, получаемый путем взбивания и замораживания молочных или фруктово-ягодных смесей с сахаром и стабилизаторами, а для некоторых видов - с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей.

Есть различные виды мороженного, такие как эскимо, пломбиры, рожок, вафельные стаканчики, фруктовый лёд, а также с различными добавками (изюм, орешки, шоколад, сгущенка, ваниль и многое другое).

3. Мифы о мороженом

<u>Миф 1. От мороженого толстеют.</u>

Главным мифом является тот факт, что от мороженого толстеют, но пользы от него никакой. Это как посмотреть! Вообще, толстеют не столько от еды, какой бы разнообразной она не была, сколько от объема, съеденного - все дело в количестве.

Миф 2. От него болит горло.

Напротив, если облизывать мороженое не торопясь, получится своеобразная закалка. И со временем слизистая оболочка горла станет неуязвимой для болезнетворных микробов. Единственное условие — не откусывать мороженое большими кусками.

Миф 3. В мороженом нет никаких витаминов.

Всем известно, что мороженое делают из молока. И в нем вы найдете все полезные вещества. А это витамины группы В (борются с плохим настроением, улучшают сон, кожу и волосы, витамин А (нужен для хорошего зрения, витамин D (помогает организму усваивать кальций, витамин Е (защищает от ранних морщин и сердечнососудистых заболеваний). А еще стаканчик мороженого снабдит организм кальцием, железом, магнием и фосфором.

Миф 4. Мороженое должно быть сладким.

Необязательно. Кулинары уже давно сломали этот стереотип. При желании в ресторанах можно найти мороженое со вкусом жареной картошки, лука, анчоусов и даже одуванчиков. Зачем это нужно — загадка! В некоторых странах мороженое подают в качестве гарнира к основному блюду.

II. Практическая часть

Как я делал мороженое.

Узнав многое о мороженом, я захотел его сделать сам. Попросил Анастасию Борисовну найти рецепт приготовления мороженого. В интернете мы нашли 2 рецепта. Первый содержит молоко, сливки, яичные желтки, сахар, ванильный сахар, второй – сливки,

сгущенное молоко. Я решил попробовать приготовить с мамой дома по двум рецептам и выяснить, какое готовиться быстрее и получится вкуснее.

1. **Приготовление сливочного мороженого**

В небольшую кастрюлю я налил молоко и довел до кипения. Снял с огня и остудил. К желткам добавил сахар, ванилин и хорошо взбил миксером. Непрерывно помешивая массу венчиком, влил в желтки молоко. Молочно-яичную смесь поставил на слабый огонь и нагревал, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока смесь немного не загустеет. Готовый крем нужно остудить, а затем немного охладить, убрав в холодильник.

В миску налил сливки и взбил до образования мягких гребней. В охлажденный крем добавил взбитые сливки и перемешал. Переложил получившуюся смесь в пластиковый контейнер, накрыл крышкой и убрал в морозилку.

2. **Приготовление мороженого со сгущенным молоком**

Охлажденные сливки взбил до мягких гребней. Не прекращая взбивание, влил сгущенное молоко. Получившуюся массу переложил в контейнер, накрыл крышкой и заморозил. Готово! С моей семьёй я попробовал приготовленные виды мороженого и, поделившись своими впечатлениями с воспитателем, мы заполнили результаты в таблице.

3. **Результаты в таблице:**

Мороженое		
Виды мороженого	**Что понравилось**	**Что не понравилось**
Сливочное	Не жирное	Долго готовить Много работы
Со сгущенным молоком	Быстро приготовить Получается вкуснее	Жирное

Заключение

Вывод

Мороженое, приготовленное со сливками и сгущенным молоком, получается вкуснее и готовится быстрее.

Моя гипотеза подтвердилась в мороженом больше пользы, чем вреда. Мороженое очень полезный продукт и его просто необходимо есть. Мороженое помогает бороться со стрессом. Вещества, которые входят в его состав, влияют на выработку серотонина - «гормона счастья». Этот гормон поднимает жизненный тонус, улучшает настроение. Мороженое помогает восполнить недостаток кальция в организме. Этот микроэлемент необходим для нормального развития и роста.

А мороженое, которое я приготовил сам, получилось еще вкуснее и полезнее, так как я его делал только из полезных продуктов.

Литература

1.Почемучка. Детская энциклопедия. Росмэн, 2005г.

2.Потапов А. Мороженое: история происхождения (электронный ресурс) адрес: http://kedem.ru/history/20080519-ice-cream/

3. Всемирная история: история мороженого (электронный ресурс) адрес: http://www.istorya.ru/articles/morozhenoe.php

4. Большой кулинарный словарь (электронный ресурс) адрес: http://supercook.ru/zz260-03.html

5. В домашних условиях (электронный ресурс) адрес: http://morojenoo.narod.ru/morojenoe-recept.html

6.Холодная сладость (электронный ресурс) адрес: http://posidim-pogovorim.ru/xolodnaya-sladost