

Исследовательская работа

«Можно ли приготовить мороженое дома?»

Введение: Вся наша семья очень любит мороженое. Мы его часто покупаем в наших магазинах особенно в жаркое время года. Мороженое это самое любимое лакомство для любого ребенка. Оно поднимает настроение, спасает от летней жары и утоляет голод. Именно поэтому я решила узнать, как появилось мороженое и попробовать его сделать в домашних условиях.

Гипотеза: Если люди готовят мороженое на производстве, то можно его приготовить и дома.

Цель: Приготовление мороженого в домашних условиях.

Задачи: - Ознакомиться с историей появления мороженого;

- Ознакомиться со способами приготовления мороженого;

- Приготовить мороженое в домашних условиях.

Описание хода исследования: Первое с чего я начала свое исследование, это – со знакомства как появилось мороженое. Оказывается оно очень древнее лакомство и не существует, достоверных фактов о том кто придумал, мороженое, но известно, что оно существовало за долго до современности. В древности оно считалось эксклюзивным блюдом, и его могли себе позволить только люди с большим достатком. Говорят, что история мороженого насчитывается более четырех тысяч лет. Первое мороженое изготовили в Китае, его подавали виде десерта – это был снег и лед, в который клали кусочки апельсинов, лимонов и зернышки гранатов. Китайскому императору очень сильно понравился такой десерт, что он сам решил создать рецепт самого вкусного мороженого и держал его в секрете. Древние греки для приготовления мороженого охлаждали молочные продукты и соки. Римляне для приготовления фруктовых напитков использовали лед и снег, за которым приходилось отправляться в отдаленные ледники Альпийских гор. Чтобы сохранить его, строили специальные погреба. В России подавали мелко наструганное замороженное молоко, так же делали смесь из замороженного творога, сметаны, сахара и изюма. Мороженое стало главным десертом. Со временем стали строить заводы по производству мороженого. На сегодняшний день существует много видов и сортов мороженого такие как: вафельные, пломбир, эскимо, брикеты и другие. Его получают путем взбивания и замораживания молочных или фруктово-ягодных смесей с сахаром и ароматическими наполнителями. Самым важным продуктом в приготовлении мороженого это молоко, сливки и сахар. И к ним добавляют различные фруктовые и ягодные соки, шоколад, кофе, орехи и другие натуральные продукты. Готовят смесь из компонентов, входящих в рецептуру, пастеризуют ее, охлаждают и приступают к фрезерованию (частичное замораживание и насыщение смеси воздухом), фасовка, охлаждение. Мороженое может быть полезным так как в нем содержится витамин В – он борется с плохим настроением, улучшает сон, кожу и волосы. Витамин А – нужен для хорошего зрения. Но также оно может быть и вредным, так как содержит большое количество сахара, что влияет на появление кариеса, перебивает аппетит, при большом количестве его

употребления можно набрать излишний вес. Поэтому мороженое лучше есть после обеда на десерт.

Однажды я маму попросила купить мороженое, а когда я его начала кушать мне стало интересно, можно ли приготовить мороженое дома самой? И я спросила у нее, сможем ли мы сами приготовить в домашних условиях, и получится ли оно? Тогда мама предложила провести эксперимент и проверить. Мы выбрали три простых рецепта.

1 рецепт – Шоколадное мороженое со сгущенкой.



Для приготовления нам понадобилось:
80 гр. темного шоколада;
300гр. Сливки для взбивания;
100гр. Сгущенного молока.

Мы растопили шоколад в микроволновке и остудили до комнатной температуры.



Миксером взбивали холодные сливки, когда они начали густеть, мы тонкой струйкой влили сгущенку и продолжили взбивать.

Добавили шоколад и взбивали еще до кремообразной консистенции. Выложили массу в форму и убрали в морозилку на 2 часа. Мороженное готово.



2 рецепт – Банановое мороженое.



Для его приготовления нам понадобилось 3 банана, 60мл. молока, щепотка ванилина.

Мы нарезали бананы кружочками и положили в морозилку на несколько часов.



Замороженные бананы, молоко и ванилин взбили блендером до однородности.

Выложили массу в форму и убрали в морозилку на 2 часа.



3 рецепт – Простое мороженое из сливок и сгущенки.



Для этого рецепта нам понадобилось 200гр. сливок для взбивания и 100гр. сгущенного молока.

Мы взбили миксером сливки до кремообразной консистенции и смешали их со сгущенкой.



Выложили массу в форму и убрали в морозилку.

Мороженое готово.



Мороженое, которое мы приготовили, получилось очень вкусным, но больше всего нам понравилось мороженое из сливок и сгущенки. Мы с братом съели все с большим удовольствием.



Вывод: В ходе эксперимента выяснилось, что мороженое можно приготовить дома, украсив орехами, шоколадом и другим. Моя гипотеза подтвердилась мороженое легко и быстро можно приготовить в домашних условиях.

Список использованной литературы и интернет ресурсов.

1. О. Остапчук. Детская энциклопедия: Мороженое.
2. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Мороженое>
3. <http://foodshopping.ru/мороженое>

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад №6 «Рябинушка»

663430, Красноярский край, Богучанский район, с.Богучаны, ул.8 Марта 36
тел.: 8(39162)33-3-68

Название работы: «Можно ли приготовить мороженое
дома»

Тип проекта: Исследовательский
Возрастная группа: Подготовительная
Фамилия, имя ребенка: Дьяченко Александра
Руководитель: Лебедева Ольга Владимировна – воспитатель

Богучанский район, с.Богучаны

