




Исследовательская работа

Тема: Можно ли приготовить мороженое дома?

Дьяченко Александра
Подготовительная группа
д/с №6 «Рябинушка»
Руководитель:
Лебедева О.В. - воспитатель

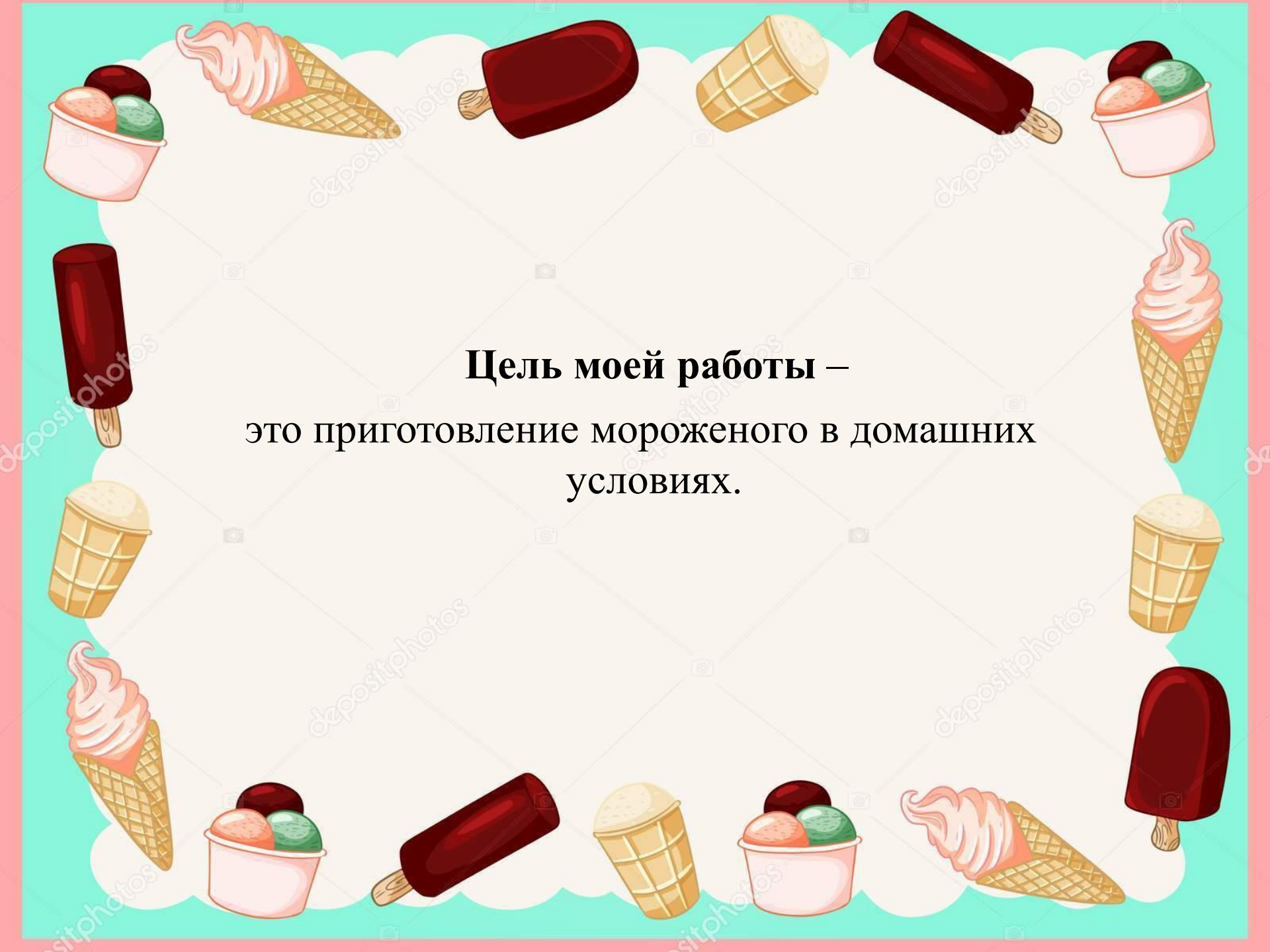


Вся наша семья очень любит мороженое. Мы его часто покупаем в наших магазинах особенно в жаркое время года. Мороженное это самое любимое лакомство для любого ребенка. Оно поднимает настроение, спасает от летней жары и утоляет голод. Именно поэтому я решила узнать, как появилось мороженное и попробовать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



Гипотеза:

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

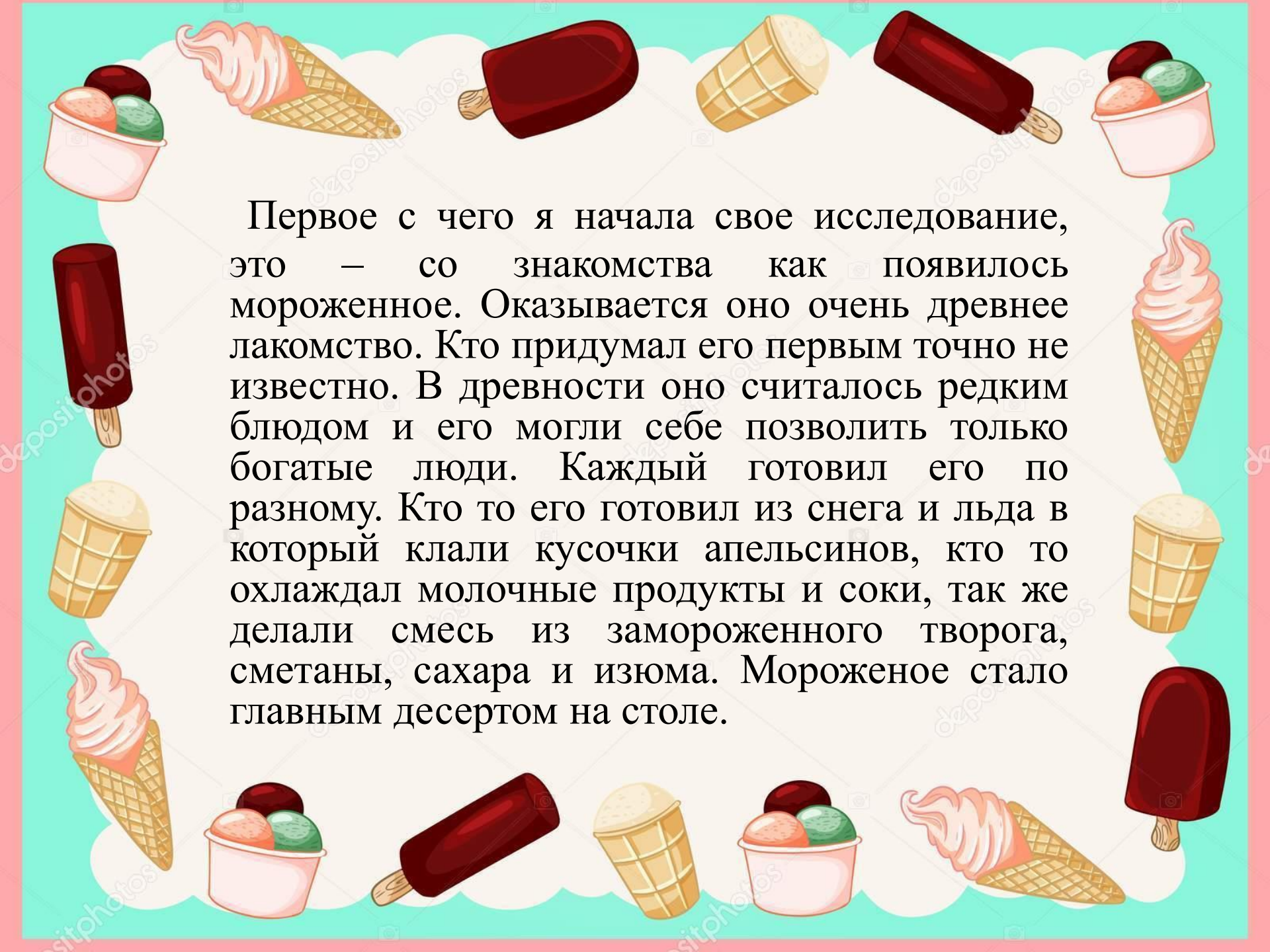


**Цель моей работы –
это приготовление мороженого в домашних
условиях.**



Задачи:


- Ознакомиться с историей появления мороженого;
- Ознакомиться со способами приготовления мороженого;
- Приготовить мороженое в домашних условиях.



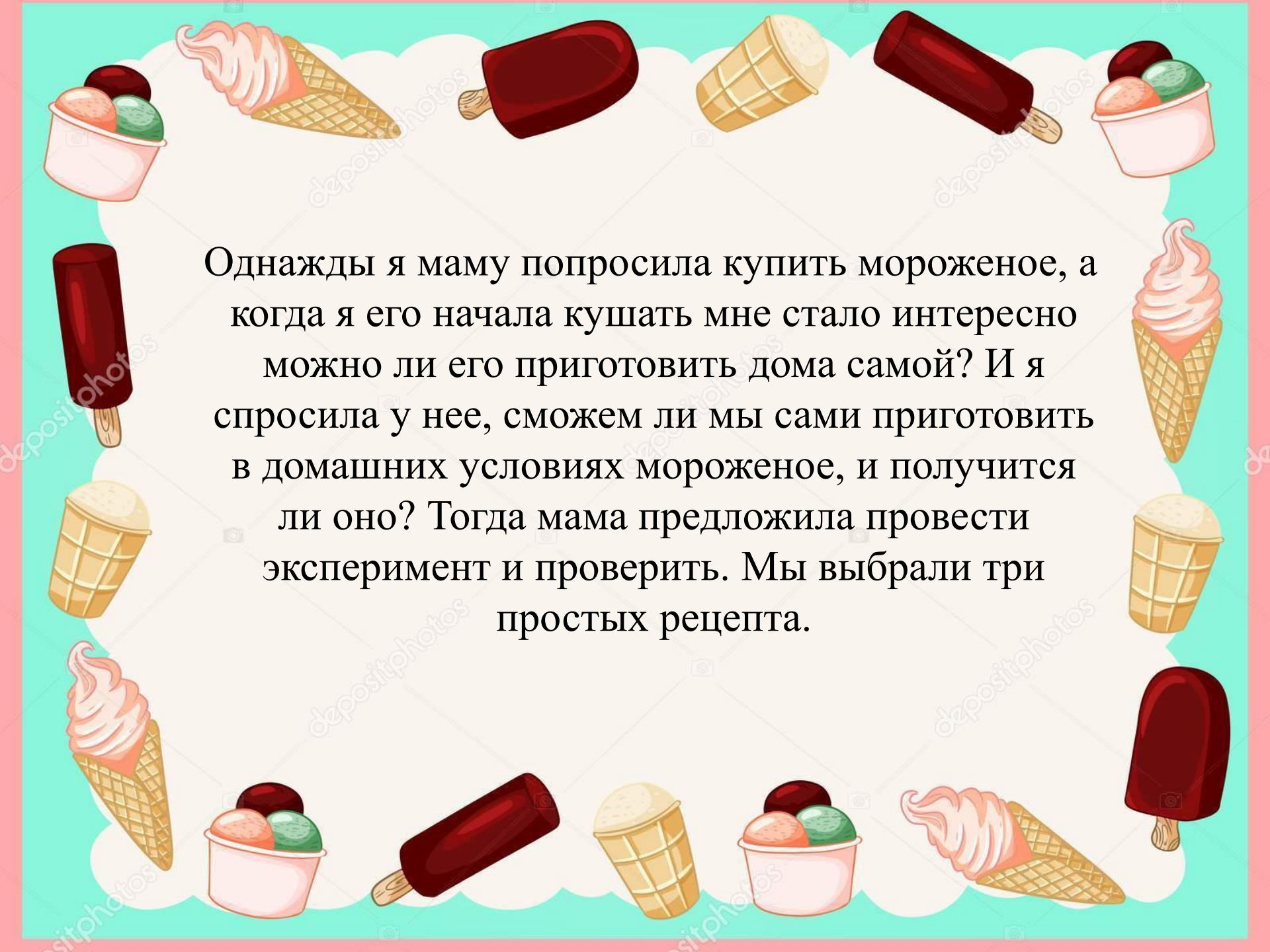
Первое с чего я начала свое исследование, это — со знакомства как появилось мороженное. Оказывается оно очень древнее лакомство. Кто придумал его первым точно не известно. В древности оно считалось редким блюдом и его могли себе позволить только богатые люди. Каждый готовил его по разному. Кто то его готовил из снега и льда в который клали кусочки апельсинов, кто то охлаждал молочные продукты и соки, так же делали смесь из замороженного творога, сметаны, сахара и изюма. Мороженое стало главным десертом на столе.

На сегодняшний день существует много видов и сортов мороженого такие как: вафельные, пломбир, эскимо, брикеты и другие.





Мороженое получают путем взбивания и замораживания молочных или фруктово-ягодных смесей. 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.



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



1 рецепт–Шоколадное мороженое со сгущенкой.

Нам понадобилось: сливки, сгущенка, шоколад.
Мы миксером взбивали сливки, когда они начали густеть добавили сгущенку и продолжали взбивать. Потом добавили растопленный шоколад и взбивали еще до кремообразной консистенции.
Выложили массу в форму и убрали в морозилку на 2 часа. Мороженное готово.



2 рецепт – Банановое мороженое.

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.

Нам понадобилось только сливки и сгущенка. 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.





Спасибо за
ВНИМАНИЕ!