

МКДОУ Маломинусинский детский сад

Познавательно – исследовательский проект

«Мороженое в домашних условиях»



**Выполнила : Чистанова
Екатерина 5 лет.
Руководитель:
Шехтель Екатерина
Александровна.**

ЦЕЛЬ РАБОТЫ:

Изучить многообразие видов мороженого, его состав, на основании изученного выяснить - возможно ли приготовление мороженого в домашних условиях.



ЗАДАЧИ:

1. Изучить историю мороженого.
2. Узнать какие виды мороженого существуют.
3. Приготовить мороженое в домашних условиях.



ГИПОТЕЗА:

Я предполагаю, что смогу приготовить мороженое в домашних условиях.



Мороженое – это самый знаменитый десерт во всем мире, самое излюбленное лакомство для любого ребенка. Не знаю как Вам, но мне оно повышает настроение на весь день! Именно поэтому я и решила узнать все о мороженом и попробовать его приготовить дома.



Мороженое – очень древнее лакомство. Его история началась более 5 тысяч лет назад в богатых домах Китая, где к столу подавали смешанные со снегом и льдом фруктовые соки.

В 14 веке мороженое появилось в Европе благодаря путешественнику Марко Поло, который привез его рецепт из Китая.

С давних времен мороженое известно у славян. Крестьяне смешивали творог, сметану, изюм, мед и выставляли это все на холод, а потом радовали себя этим лакомством на Масленицу. Замороженное молоко и сливки в виде пышной стружки подавали к блинам.



Мама и бабушка мне рассказали, что раньше было мало видов мороженого и его сложно было достать в нашем селе. Сейчас в магазинах его очень много и можно выбрать на любой вкус.

Виды мороженого, которые есть в наших магазинах:

- Сливочное мороженое.
- Щербет - мягкое мороженое на основе фруктов, ягод, соков.
- Фруктовый лёд - твёрдое мороженое на палочке из сока, обычно без молока.
- Пломбир.
- Крем-брюле.



Изучив литературу и просмотрев видео о мороженом, мы с мамой обнаружили необычные виды мороженого:

Жареное мороженое.



Мороженое с беконом.



Черное мороженое.



Луковое мороженое.



Узнав многое о мороженом, мне захотелось попробовать сделать его самой. Я попросила маму найти рецепт приготовления мороженого. Она нашла рецепт, и мы приступили к эксперименту.



Изготовление мороженого в домашних условиях:

Нам понадобились:

1. Сливки
2. Сахарная пудра
3. Ванильный сахар
4. Белки.



1. В небольшую чашку я разбила 2 желтка, высыпала туда сахарную пудру и долго взбивала блендером до образования мягких горок.



2. Сливки мы разогрели на огне, до теплого состояния.

3. Высыпали в белки ванильный сахар и вылили тонкой струйкой подогретые сливки.



4. Полученную смесь опять тщательно взбили блендером.



5. Затем перелили в специальный контейнер и поставили на ночь в морозилку.



6. На утро у нас получилась вот такая вкуснятина!



Заключение

В ходе исследования я узнала, что мороженое было изобретено очень давно, и не всегда было так много разновидностей мороженого, как сейчас.

Я нашла самый простой рецепт приготовления мороженого и попробовала приготовить сливочное мороженое в домашних условиях. Получилось очень вкусно – это значит, что гипотеза моего исследования подтвердилась. В домашних условиях приготовить мороженое возможно, причем, получается оно очень вкусное и нежное, без добавления искусственных красителей и ароматизаторов.

Список использованной литературы

«Всё о мороженом» Юлия Сладкова.

Москва.-2002.

«Десерты с мороженом» из серии Семь поварят. Аркаим. -2005

«Домашнее мороженое» Ю.А. Оленев, О.С. Борисова ,1991

Энциклопедия для детей. Москва, Аванта, 2009

Интернет-ресурсы.

***СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!***

