**МКДОУ Маломинусинский деский сад**

**Познавательно – исследовательский проект**

**«**[**Мороженое в домашних условиях**](https://obuchonok.ru/node/4296)**»**



**Автор работы:**

 Чистанова Екатерина 5 лет

**Руководитель проекта:**

Шехтель Екатерина Александровна

Оглавление

**Введение**
1. История происхождения мороженого.
2. Виды мороженого и способы его приготовления.
3. Изготовление мороженого в домашних условиях.

**Заключение**
Список использованной литературы

Введение

**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.

***Актуальность исследования***. В состав классического мороженого входит, в первую очередь, молоко, а значит, в мороженом содержится около ста ценных для организма веществ.

*Возникает вопрос:*  Какие виды мороженого известны? Можно ли приготовить мороженное в домашних условиях?

***Объект исследования***: мороженое.

***Предмет исследования***: изготовление мороженого в домашних условиях.

***Цель моего исследования***: изучить многообразие видов мороженого, его состав, на основании изученного выяснить - возможно ли приготовление мороженого в домашних условиях.

***Задачи исследования.***

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

***Гипотеза исследования***: я предполагаю, что смогу приготовить мороженое в домашних условиях.

***Методы исследования***: изучение литературы, анализ, эксперимент, сравнение.

1. История происхождения мороженого

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.

2. Виды мороженого

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.** Готовится оно совсем несложно. Для начала лепятся шарики из обычного мороженого и очень сильно замораживаются. После обваливаются в муке, яйцах и панировке и снова замораживаются. Обжариваются эти шарики на растительном масле перед самой подачей на стол. Такой десерт очень распространен в Мексике.

**Мороженое с беконом.** Еще одним изысканным десертом можно считать мороженое из бекона.

**Черное мороженое**. В него всего-навсего добавляется черный кунжут, из-за чего и получается черный цвет. Такое лакомство прибыло к нам из Японии.

**Луковое мороженое.** Несмотря на такой ингредиент, как лук, десерт получается очень вкусным.

3. Изготовление мороженого в домашних условиях

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.

***Нам понадобились:***

* Сливки
* Сахарная пудра
* Ванильный сахар
* Белки.

**Приготовление сливочного мороженного** *Цель:* попытаться приготовить сливочное мороженое в домашних условиях.

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!

*Вывод:* приготовление сливочного мороженого возможно в домашних условиях.

Заключение

В ходе исследования я узнала, что мороженое было изобретено очень давно, и не всегда было так много разновидностей мороженого, как сейчас. Существует сливочное мороженое, щербет, фруктовый лёд, пломбир, крем-брюле и другие не обычные виды. Мороженое бывает в вафельных, бумажных и пластиковых стаканчиках, в вафельных рожках.

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.

В дальнейшем мы попробуем приготовить мороженое из необычных видов мороженого, например – луковое!

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.