

МКУ «Управление образования Администрации города Бийска»

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 9» города Бийска



Муниципальный этап Российского конкурса исследовательских работ и творческих проектов «Я - исследователь»

Номинация: естествознание

Проект «Мороженое – сладкая радость»

Исполнитель:
Чупрыно Мирон, 5 лет
Руководитель:
Осипова
Амалия Яковлевна,
воспитатель

г. Бийск, декабрь 2019

Исполнитель проекта: Чупрыно Мирон, 5 лет, МБДОУ «Детский сад № 9».

Руководитель: Осипова Амалия Яковлевна, воспитатель.

Тип проекта: исследовательский

Вид проекта: краткосрочный

Описание проекта:

Тема моего исследования: «Мороженое – сладкая радость»

Здравствуйте, меня зовут Чупрыно Мирон мне 5 лет. Я представляю вашему вниманию исследовательский проект «Мороженое – сладкая радость».

Актуальность:

Хочешь, фокус покажу?

Снег на палочке держу!

Снег я съел, какая жалость

Только палочка осталась.

Снег я съел, повеселел

И ничуть не заболел.

Я очень люблю мороженое, самое разное: и сливочное, и пломбир, и фруктовый лёд.

Все ребята любят мороженое, потому что оно сладкое, вкусное, с разными наполнителями и различных форм. О мороженом говорят очень много, особенно летом. В честь него проводятся конкурсы и праздники. Его любят и взрослые и дети. Но не все родители балуют детей, потому что считают, что в нём больше вреда, чем пользы. (холодное, сладкое, бесполезное). И я задумался, есть ли польза в мороженом и можно ли приготовить его в домашних условиях? Попробуем разобраться.

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

Чтобы достичь этой цели, нужно решить следующие задачи:

1. Собрать информацию о мороженом, его вреде и пользе.
2. Узнать, какие существуют виды мороженого.
3. Самостоятельно приготовить мороженое дома

Гипотеза:

Мы предположили, если мороженое приготовить в домашних условиях, оно получится вкуснее и полезнее.

Чтобы узнать, как появилось мороженое, мы обратились к интернету. Я узнал, что мороженое - это замороженная сладкая масса из молочных продуктов с различными добавками. Ещё мы узнали, что это лакомство появилось очень давно в Китае. Китайцы из фруктов со льдом готовили восхитительный освежающий десерт. Рецепт приготовления мороженого держались в строжайшем секрете.

Это лакомство стало одним из самых популярных во всем мире.

Так же я узнал, что мороженое изготавливается обычно из:

- молока;
- сливок;
- масла;
- сахара.

Так как мороженое – это молочный продукт, оно содержит много полезных веществ, утоляет голод и улучшает настроение. **Польза** мороженого в том, что оно закаляет горло. Единственное условие — не откусывать мороженое большими кусками. Мороженое из молока содержит витамины: А, В, D, E.

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», а также кальций, железо, магний, фосфор. Это вкусный и полезный десерт для взрослых и детей.

А вред: нельзя есть мороженое много – можно заболеть.

Сейчас в наших магазинах очень много видов мороженого. В зависимости от основы. Шоколадное, ванильное, сливочное мороженое.

Эскимо - это мороженое, облитое шоколадной глазурью. Обычно оно продается на палочке.

- **Щербет** - мягкое мороженое на основе фруктов, ягод, соков;
- **Фруктовый лёд** - твёрдое мороженое на палочке из сока, обычно без молока;
- **Пломбир** мороженое с повышенным содержанием молочного жира.
- **Крем-брюле** - в состав этого мороженого входит карамель.

Мороженое бывает в вафельных, бумажных и пластиковых стаканчиках, в вафельных рожках. Его размещают на палочках, продают рулеты из мороженого, брикеты, торты и т. д.

В интернете мы с мамой нашли рецепт мороженого «Пломбир». Я вам сейчас расскажу как мы его приготовили. Мы взяли:

Сливки 35% жирности -400 гр.

Молоко 6% 500 гр.

Желтки – 4 штуки

Сахарную пудру-150 гр.

Ваниль -1 пакетик

Ягоды по вкусу

Мята по вкусу

Приготовление мороженого.

Вскипятили молоко и убрали остывать. Сливки поставили в холодильник на 12 часов. Отделили желтки от белков, желтки и сахарную пудру положили в миксер и взбили. Потом добавили молоко, сливки и всё взбили. Перелили в кастрюлю и поставили на медленный огонь и помешивали, пока не загустеет, как сметана. Но не кипятим. Затем убрали остужать. Перелили в контейнер и поставили в морозилку. Достали мороженое и разложили в тарелочки. Украсили ягодами вишни, можно сухофруктами, шоколадом. По желанию можно добавить листья мяты.

Очень легко и быстро можно приготовить мороженое в домашних условиях. А также мороженое, которое я приготовил сам, получилось еще вкуснее и полезнее, так как я его делал только из натуральных продуктов. Мороженое, которое мы покупаем, в магазине вместо сливочного масла добавляют кокосовое, пальмовое и другие растительные масла, а также пищевые добавки. Масло в мороженом должно быть только сливочным. А молоко – настоящим, а не соевым.

Вывод:

В результате проведенной работы мы узнали о пользе мороженого, из чего и как его делают. Мороженое, приготовленное в домашних условиях вкуснее и полезнее, потому что приготовлено из натуральных продуктов. Таким образом, наша гипотеза подтвердилась. Если приложить старание и терпение, а еще если привлечь на помощь маму, то мороженое можно приготовить дома и даже различных видов.

Этой информацией я поделился с ребятами своей группы.

Спасибо за внимание.

Приложение

Сбор информации



Узнали, что такое мороженое.



Где впервые появилось мороженое.



Польза и вред мороженого

Приготовление мороженого



Продукты для изготовления мороженого. Молоко поставили кипятить.



Отделили желтки от белков. Желтки и сахарную пудру положили в миксер и взбили.



Добавили остывшее молоко.



Добавили сливки.



Всю массу взбили. Перелили в кастрюлю и поставили на медленный огонь и помешивали, пока не загустеет, как сметана. Но не кипятим.





Остудили и перелили в контейнер и поставили в морозилку.



Достали мороженое и разложили в тарелочки. Украсили ягодами вишни.



Мороженое, приготовленное в домашних условиях вкуснее и полезнее.

Информацией поделился с ребятами.



Где впервые изготовили мороженое.



Какое мороженое бывает.



Какие продукты мы брали для приготовления мороженого. Этапы приготовления мороженого.

