

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
Лицей №12.

Исследовательская работа:

«Мое домашнее мороженое!»

Выполнил: Мединская Ева
ученица 2 А класса

Руководитель: Ильина Е.И.

КРАСНОЯРСК 2015

Тема: «Мое домашнее мороженое!». (слайд1)

Актуальность.

Я очень люблю мороженое и могла бы лакомиться им бесконечно. Когда я была младше, то я думала: «А почему взрослые не едят только мороженое? Вот вырасту, буду есть его на завтрак, обед и ужин...»

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 про мороженое побольше и попробовать его приготовить дома.

Цель работы:

Приготовление мороженого в домашних условиях по собственному рецепту.

Задачи:

- ✓ Узнать откуда появилось мороженое.
- ✓ Узнать какие виды мороженого существуют.
- ✓ Узнать рецепты приготовления мороженого.
- ✓ Придумать свой рецепт .
- ✓ Воспроизвести собственный рецепт в домашних условиях.

Предмет исследования.

Мороженое.

Объект исследования.

Рецепт приготовления.

Предполагаемый результат.

Рецепт вкусного мороженого, приготовленного по собственному рецепту своими руками.

Исследовательский этап.

История возникновения мороженого.

Мороженое – это охлажденный (замороженный) десерт. Он изготавливается из молочных продуктов, таких, как сливки, молоко, масло с добавлением наполнителей, ароматизаторов и сахаров. (слайд 2)



Мороженое – очень древнее лакомство. История изобретения популярнейшего десерта уходит корнями во времена древнейших цивилизаций Азии: Китая и Междуречья. Мороженым восхищались Александр Македонский, Наполеон и Джордж Вашингтон, а запатентовали его сразу несколько человек.

Считается, что история мороженого насчитывает более 5000 лет.

Еще в 3000 году до нашей эры в богатых домах Китая к столу подавались десерты, отдаленно напоминающие мороженое – богатые китайцы лакомились снегом и льдом, смешанным с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов. Рецепты и способы хранения держались в тайне и были раскрыты лишь в 11 веке до нашей эры в книге «Ши-кин» - каноническом сборнике древних песен. (слайд 3)

Еще один древний источник, описывающий применение охлажденных соков во время уборки урожая-письма Соломона, царя Израиля. Традицию употребления мороженого переняли и древние арабы. Рекомендовал мороженое для укрепления здоровья и знаменитый античный врач Гиппократ.

Мороженым угощали величайшего полководца древности Александра Македонского во время его походов в Индию и Персию. В его время придумали замораживать в снегу ягоды. За снегом в горы посылали рабов, а

что бы он не таял, устраивали специальные эстафеты. Кстати, именно его солдаты придумали добавлять в воду с фруктами вино, мед и молоко.

Европейцев же с мороженым познакомил в начале 14 века известный путешественник Марко Поло. Впервые блюдо было описано в путевых журналах еще в самом начале 14 века. Известный путешественник, побывав в Китае, так полюбил мороженое, что по возвращении на родину – в Италию – тут же поделился некоторыми рецептами его приготовления с отечественными кулинарами. (слайд 4)



По легенде, Марко Поло привез из своего путешествия по Востоку рецепт лакомства, для охлаждения которого использовали не только снег, но и селитру. И с тех пор блюдо, похожее на щербет, непременно присутствовало в меню аристократов.

Именно тогда мороженое оказалось в центре интриг: повара хранили рецептуру в строжайшем секрете, а для непосвященных его производство было сродни чуду.

Мороженое производят из молока и сливок, которые содержат натуральные вещества, успокаивающие нервную систему и стимулирующие выработку организмом «гормона счастья» - серотонина. Он улучшает память и поднимает настроение.

Виды мороженого.

По способу производства мороженое подразделяется на **мягкое** и **закаленное**. Температура мягкого мороженого минус 5 градусов, оно нежное и долго хранить его нельзя. (слайд 5)



Закаленное фабричное мороженое замораживается до минус 20-25 градусов, становится твердым и долго не тает. Хранится такое мороженое может от 6 месяцев до года.



По степени жирности мороженое бывает четырех видов:

- молочное (не более 6% жира)
- сливочное (от 8% до 10% жира)
- пломбир (15%)
- плодово – ягодное (практически не содержит жиров).

На земле существует более семисот видов мороженого. Сегодня мороженое готовят как гарнир к основному блюду, оно бывает со вкусом крабов, сыра, сельдерея, бобов, одуванчиков и даже лука.

Практический этап.

Я исследовала некоторые виды рецептов и мы с мамой решили в домашних условиях попробовать приготовить два разных вида мороженого по своему рецепту - фруктовый лед и сливочно-лимонное мороженое со сгущенным молоком.

Фруктовый лед. (слайд 6,7)

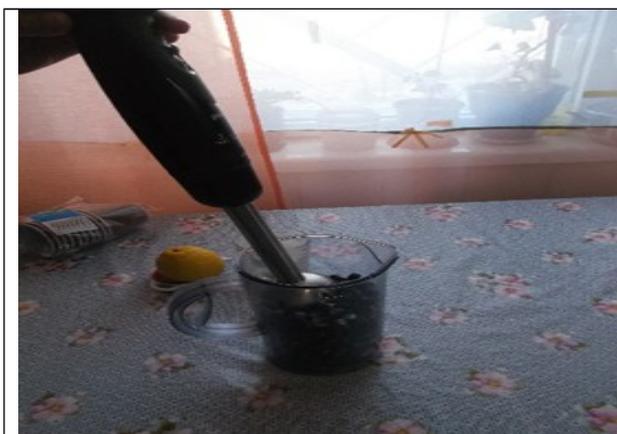
Ингредиенты оригинально рецепта: клубника, смородина, лимонная кислота, сахар, вода.

Ингредиенты моего рецепта: ягоды ирги, лимонный сок, сахар, вода.



Для приготовления фруктового льда нам понадобятся следующие продукты: свежие ягоды (у нас была ирга), 2 чайные ложки лимонного сока, 100 грамм сахара, кастрюля с водой.

Затем мы взбиваем ягоду в бленде, добавляем лимонный сок.



В кастрюлю с водой высыпает сахар и ставим на плитку и доводим до кипения.



После того как сахарный сироп остынет соединить все ингредиенты, разлить по формочкам и поставить в морозилку.



В итоге у нас получился очень вкусный фруктовый лед! (слайд 8)



Приготовление сливочно-лимонного мороженого со сгущенным молоком.
(слайд 9, 10)

Ингредиенты оригинального рецепта: желтки яичные, сливки, сахар, ваниль.

Ингредиенты моего рецепта: сливки, лимонный сок, банка сгущенного молока.

Сливки взбиваем миксером до того момента когда они начнут загустевать. Затем добавляем лимонный сок и сгущенное молоко и все это снова перемешиваем.



Разливаем по формам и ставим в морозилку.



Мороженое готово! И, по словам моих родных, оно ничуть не хуже того, что мы покупаем в магазинах!

Заключительный вывод.

В результате проведенной работы я могу утверждать, что если приложить старание и терпение, а еще если привлечь на помощь маму, то очень вкусное мороженое можно приготовить дома, даже различных видов и по собственному рецепту. (слайд 11)

Список используемых ресурсов (слайд 12):

<http://kedem.ru/history/20080519-ice-cream/>

<http://www.istorya.ru/articles/morozhenoe.php>

<http://eda.ru/recepty/morozhenoye>

<http://www.gotovim.ru/recepts/desserts/ice-cream/>

<http://morojenoo.narod.ru/morojenoe-recept.html>