



Филиал МБДОУ – детского сада
комбинированного вида «Надежда»
детский сад № 461
г. Екатеринбург,
Орджоникидзевский район, пр. Космонавтов, 74 а

Растем вместе

*информационный журнал для родителей
в новой редакции*

Тема номера: МОРОЖЕНОЕ

- ★ История происхождения мороженого
- ★ Интересные факты о мороженом
- ★ Правила употребления мороженого
- ★ Как сделать домашнее мороженое?
- ★ Рецепты мороженого
- ★ Загадки про мороженое
- ★ Эксперименты с детьми



Уважаемые родители!

Пожалуй, сложно найти человека, который бы не любил мороженое. Это вкусное, освежающее лакомство обожают и взрослые, и дети.

Любой сладкоежка сегодня найдет мороженое по своему вкусу – эскимо, пломбир, щербет, рожок, фруктовый лед с различными начинками и наполнителями.

Конечно, вы можете просто купить его в магазине, а можете приложить немного сил и времени, и приготовить мороженое вместе с детьми.

История происхождения мороженого

Знаешь ли ты, что самое первое мороженое готовили в Древнем Китае еще 5 тысяч лет тому назад, а известный итальянский ученый и путешественник Марко-Поло украл тщательно охраняемый китайцами секрет приготовления мороженого и привез его в Европу, в Италию.

Так вот китайцы, а затем и европейцы готовили мороженое из смеси жира и сахара. Именно такая смесь замерзает при температуре -20 градусов (это такой холод, как в нашей местности в самые холодные зимние дни, когда «трещит» мороз). Чтобы добыть такой мороз летом, китайцы придумали смешивать куски льда из погреба с аммиачной селитрой.

История происхождения мороженого

Ну, а как обстояло дело на Руси? А на Руси по праздникам рядом с блинами на стол ставили блюдо с замороженным и мелко наструганным подслащенным молоком.

В старину в некоторых странах рецепты холодного лакомства хранились в страшной тайне! За их разглашение придворным поварам грозила смертная казнь!

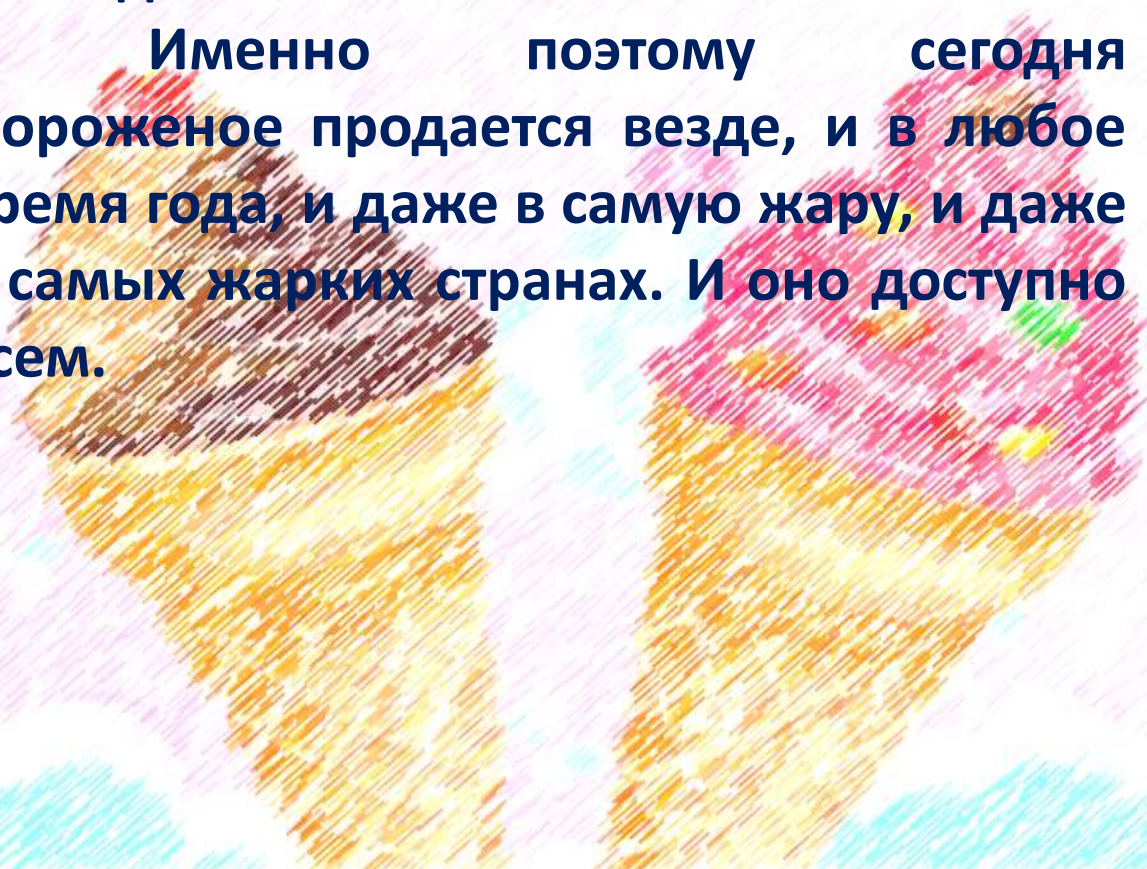


А где же люди брали снег и лед летом?

Ну, например, Александру Македонскому лед с высоких Гималайских гор доставляли в особых емкостях эстафеты рабов.

Позднее льдом стали торговать, да еще как! К берегам жарких стран спешили корабли с прозрачными глыбами льда в трюмах. И так продолжалось до тех пор, пока не появились «ледоделательные машины» - холодильники.

Именно поэтому сегодня мороженое продается везде, и в любое время года, и даже в самую жару, и даже в самых жарких странах. И оно доступно всем.



Интересные факты о мороженом.

1. Американские ученые установили, что мороженое, как и все остальные молочные продукты, снижает высокое артериальное давление.

2. Каждые три секунды в мире продается порция мороженого.

3. На земле существует около 700 видов мороженого.

4. Самое популярное мороженое – сливочное. Вслед за ним идет шоколадное.

5. В Древней Греции и Древнем Риме мороженое (тогда его готовили из меда и фруктового сока) считалось лекарством для аристократов.

6. Каждый житель России съедает за год 2,5 кг мороженого

7. Самое дорогое мороженое можно попробовать в Нью-Йорке.

8. Лучшая температура, при которой мороженое хранится -13 градусов Цельсия.

«Правила употребления мороженого»

Оказывается, если вы едите мороженое, вам надо знать и соблюдать определенные правила!

Итак, как подают это угощение:

1) Мороженое – это десерт. Есть его нужно после основного приема пищи, как третье блюдо.

2) Мороженое высококалорийный продукт,

поэтому есть его много вредно. В умеренном количестве мороженое способствует выработке гормона радости в организме.

3) Полезно употреблять мороженое с ягодами, фруктами, орехами, тертым черным шоколадом.

4) Нельзя есть мороженое на морозе – можно просудиться и заболеть.

5) Нельзя употреблять мороженое в большом количестве.

6) Мороженое часто продается на улице, многие едят его прямо на улице на ходу. Тем не менее, нежелательно кушать мороженое в магазинах, транспорте, чтобы не испачкать окружающих и помещение.

Об этом часто предупреждают запрещающие таблички с перечеркнутым рожком мороженого. Легче всего испачкаться мороженным эскимо.

7) В заведениях общественного питания мороженое приносят в вазочках, креманках или специальных тарелочках, уже политое сиропом, шоколадом и прочими вкусами. Вазочки и креманки ставят на подставки, где лежит десертная ложка.

8) Прежде чем начать есть мороженое, надо подождать, пока оно станет немного теплее.

9) Надо есть мороженое маленькими кусочками, пососать на языке и проглотить.

10) Все несъедобное снять! Все украшения, которые вы не собираетесь есть, кладите на подставку.

11) Все съедобное тоже снять. Вафли или печенье берем аккуратно пальцами.

12) Мороженое отламывают ложкой от шарика, слегка приминая.

Брать его нужно на кончик ложки! Целая ложка мороженого, отправленная в рот, считается дурным тоном. Каждый раз ложка должна оставаться почти чистой. Когда мороженое уже съедено, ложечку класть нужно на подставку, а не в вазочку..

Как сделать домашнее мороженое?

На первый взгляд может показаться, что приготовить домашнее мороженое достаточно сложно. На самом деле все очень просто – для приготовления этого летнего десерта вам понадобятся ингредиенты, которые, наверняка, найдутся в холодильнике каждой хозяйки.

Вам понадобится молоко, сливки, сахар и наполнитель: фрукты, ягоды, джем, орехи, сироп и т.д.

Огромное преимущество домашнего мороженого заключается в том, что оно готовится без добавления различных красителей, консервантов, эмульгаторов и ароматизаторов, а значит, вы можете не сомневаться в его натуральности.

Рецепт домашнего мороженого

Взять:

1 стакан сахара,

1 стакан малины,

смешать и хорошо растереть.

Добавить 0,5 л кефира, еще раз перемешать.

Все разлить в формочки и поставить в холодильник.

Перед подачей на стол можно посыпать орехами, цукатами, мармеладом.

**Рецепты приготовления
мороженого**



Загадки про мороженое

Хочешь фокус покажу?
Снег на палочке держу!
Снег я съел, какая жалость,
Только палочка осталась.
Снег я съел, повеселел,
И ничуть не заболел.

(мороженое)

Вот так чудо! Вот так смех!
Продается летом снег.
Зимние подарки, в упаковках ярких.

(мороженое)

Очень любят дети холодок в пакете.
Холодок, холодок, дай лизнуть тебя
разок!

(мороженое)

Ножка деревянная,
Рубашка шоколадная.
На солнышке я таю,
Во рту я исчезаю.

(мороженое)

Эксперименты с детьми

1 Эксперимент.

Материалы: 2 кружки, молоко, вода, сахар.

Ход эксперимента: Берем 2 кружки, в одну наливаем воду, во вторую молоко.

Затем в обе добавляем сахар, и смотрим, где сахар растворится быстрее. Затем полученную молочную смесь замораживаем, и ждем, получится ли мороженое.

Вывод: мороженое не получилось, получилась сладкая замороженная молочная смесь.

2 Эксперимент.

Материалы: 4 пломбира.

Ход эксперимента: 4 вафельных стаканчика с пломбиром разморозили до жидкого состояния, попробовали на вкус – вкус соответствует мороженому.

Затем снова замораживаем эту массу – после пробуем на вкус.

Вывод: после разморозки вкус мороженого не изменился, а при повторной заморозке стал другим (кристаллическим).

3 Эксперимент.

Материалы: кубики льда из сока и воды

Ход эксперимента: предварительно замороженные кубики льда из воды и сока, выложить в две тарелки.

Вывод: кубики из сока вкуснее, это настоящее мороженое.

Кубики льда из сока тают быстрее, чем кубики льда из воды.

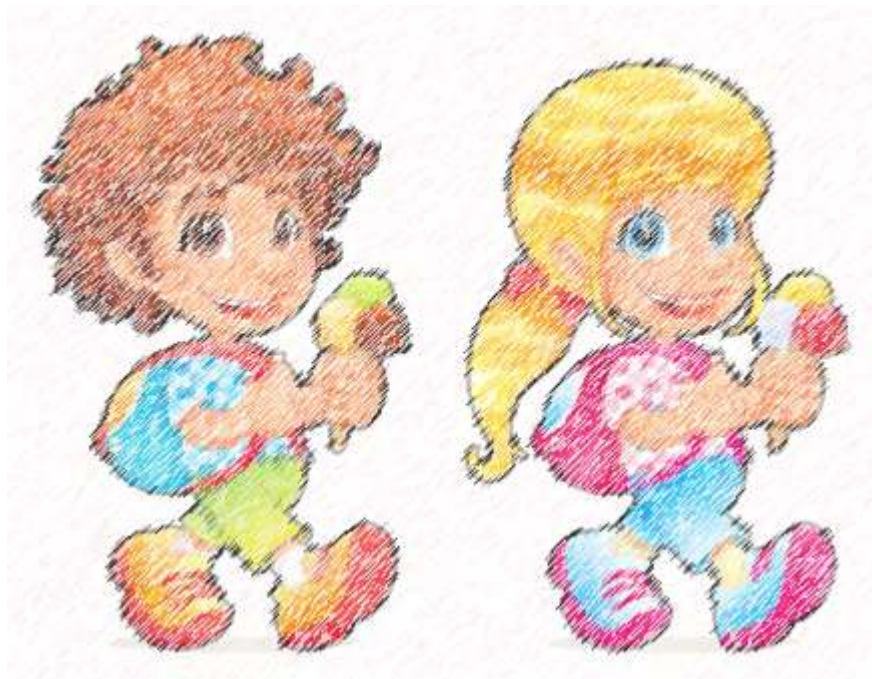
**Как появилось
мороженое?**



**Делаем мороженое из
пластилина**



**Песня о
мороженом**



Филиал МБДОУ – детского сада комбинированного вида «Надежда» детский сад №461

Адрес издателя: 620135, г. Екатеринбург,
пр. Космонавтов, 74а

Телефон: 8(343)306-69-65 (67)

Автор-составитель: старший воспитатель
Леонова Дарья Викторовна

Сайт МБДОУ «Надежда»



Соц.сети:

VK МБДОУ «Надежда»

VK филиала МБДОУ № 461

