

*Районная проектно-исследовательская конференция для дошкольников
Братского района «Ученый кот»*

МКДОУ детский сад общеразвивающего вида «Умка»

Холодное лакомство

творческий исследовательский проект



Выполнил:
воспитанник группы «Солнышко»
Сушков Иван, 5 лет
совместно с братом,
Руководитель:
воспитатель
Гордеева Надежда Николаевна

г. Вихоревка, 2024 г.

Мне очень нравится вечерами смотреть мультики со старшим братом Никитой. На новогодних каникулах мы захотели посмотреть новые серии мультфильма «Умка», их мы еще ни разу не видели. И нам попадает серия, которая называется «Плавучее мороженое».



Ммм... мороженое, наше с братом любимое лакомство! Досмотрев серию до конца, герой мультфильма Тайкэ сказал, что сам приготовит мороженое. Я конечно очень удивился, что мороженое можно приготовить дома, ведь мы всегда покупали его в магазине! Чтоб узнать всю правду, мы спросили у мамы можно ли приготовить мороженое дома? Мама все подтвердила. Вот тогда у нас с братом и возникла идея приготовить этот вкусный десерт дома и угостить родных!

Пломбир с карамелью, печеньем и шоколадом

Автор: Егор Панин

🍴 4 порции ⌚ до 60 минут

Ингредиенты

Сливки (33%)	500 мл
Сгущенное молоко	120 мл
Шоколадная стружка	15 г
Карамель мягкая	30 г
Печенье	30 г

Приготовление

- 1 Налейте сливки и сгущенное молоко в мороженицу. Запустите режим ICE CREAM.
- 2 После сигнала мороженицы добавьте остальные ингредиенты.

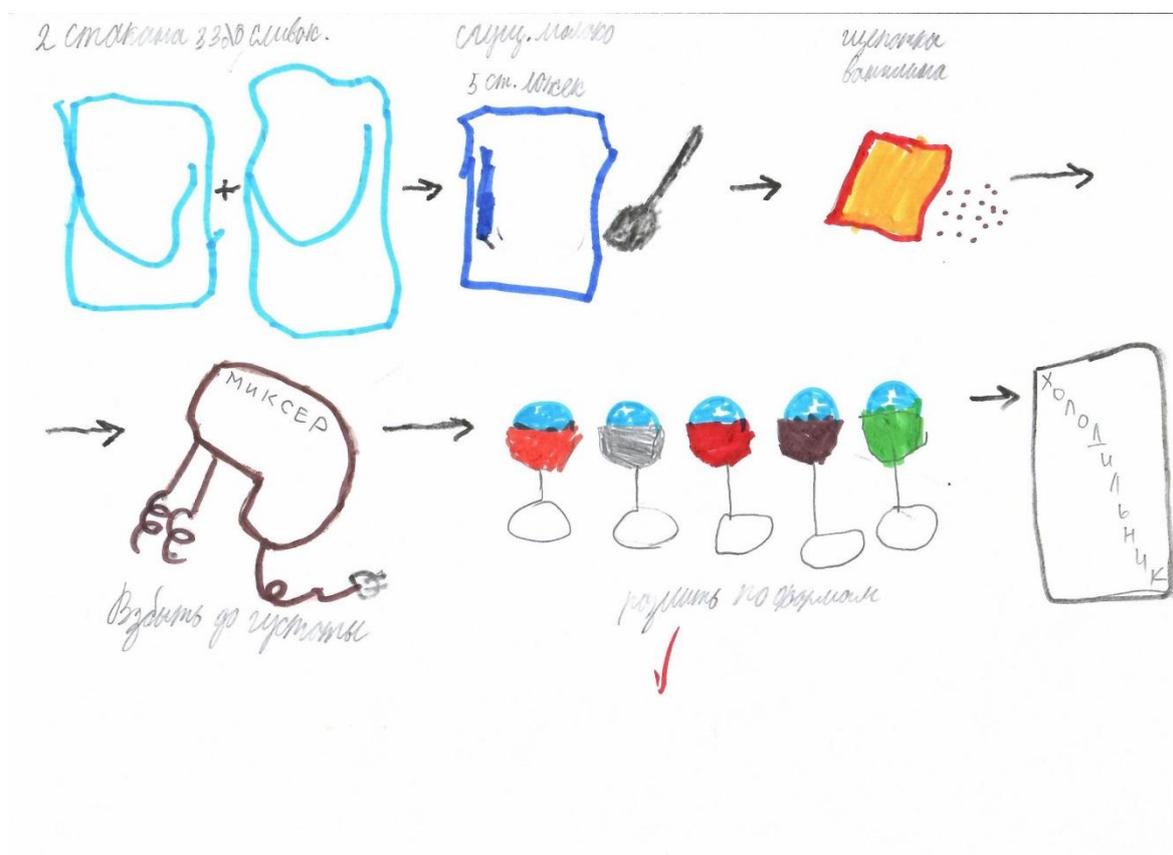
Домашнее мороженое

- 2 стакана сливок 33% жирности
- 5 столовых ложек сгущенного молока
- щепотка ванилина

Миксером взбить сливки, постепенно добавляя сгущенное молоко, а затем ванилин до средней густоты. Затем разлить по формочкам. Убрать в морозильную камеру на ночь. Из формы переложить в креманки, добавить стружку, ягоды, topping по вкусу.

Никита сразу же нашел рецепт в интернете. Я еще такими чудесами пользоваться не умею, поэтому спросил как приготовить мороженое у мамы.

Рецепт брата нам, к сожалению, не подошел, потому что нужна была мороженица, а у нас ее нет. А вот мамин рецепт подошел идеально! Даже ингредиенты дома все были!



И мы с братом приступили к приготовлению!

Нам нужно взять два стакана со сливками 33% жирности, 5 столовых ложек сгущенного молока, щепотку ванилина.



Сливки переливаем в глубокую миску и взбиваем миксером до появления пенки.



Постепенно добавляем сгущенное молоко, продолжая взбивать миксером. Добавляем ванилин. Взбиваем до средней густоты.



Проверяем. Полученную массу разливаем по формам.

Пока мы готовили мороженое, мама нам рассказала, что это древнее лакомство.



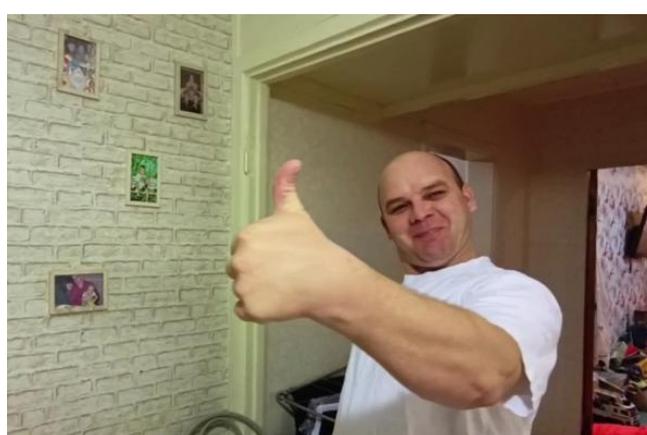
5 тысяч лет назад в Древнем Китае подавали похожий десерт, это был снег или лед с кусочками лимона или апельсина.



А вот в знакомом нам виде мороженое появилось в 18 веке. Пломбир – во Франции, фруктовое мороженое – в Италии, шоколадное в Австрии, эскимопай – в Америке.



Приготовленную массу мы помещаем в морозильную камеру на ночь. Как на ночь? Это же долго! А я так мечтал попробовать его сейчас. Чтобы мы не расстраивались, мама угостила нас мороженым, которое купила в магазине, и сказала, что на завтрак мы всей семьей попробуем ваше мороженое, а заодно и сравним, какое вкуснее.





ее
те

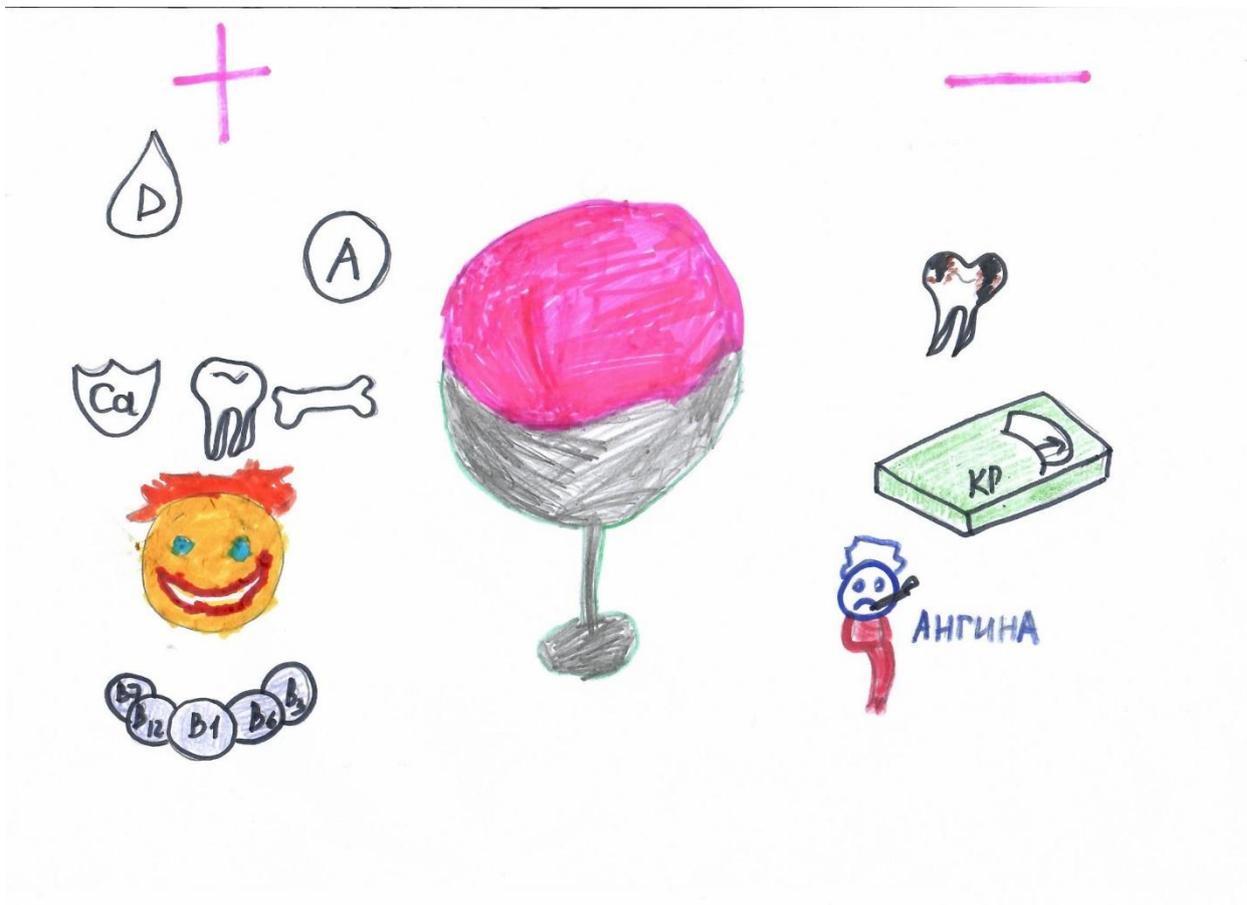
Мне стало интересно, чем же полезно, а может и вредно мороженое!
Оказывается, Никите тоже стало это интересно и он помог мне найти такую
информацию в Интернете.

+



-





Мороженое содержит много витаминов А, D и витамины группы В. Так как мороженое сделано из сливок или молока, оно содержит много кальция, что укрепляет наши кости и зубы! Употребление мороженого в меру закаляет и укрепляет наш иммунитет. И да, от мороженого заболеть нельзя! Даже при ангине его можно есть, но немного и должно оно быть немного подтаявшее. Так как мороженое содержит сахар, то оно наполняет нас энергией. Но из-за того, что сахара в мороженом много, этот продукт вызывает ожирение и портит наши зубы! Поэтому его нужно есть в меру! А еще употребление мороженого делает нас счастливыми!