



# МОРОЖЕНО Е: ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД

**Автор:** Васильева Анастасия Александровна,

ученица 3«Б» класса

МБОУ КГО «СОШ №3»

**Руководитель:** Васильева О. А.

**Консультант:** Иванова Т. С.,

учитель начальных классов МБОУ КГО «СОШ №3».

# АКТУАЛЬНОСТЬ МОЕЙ РАБОТЫ

- Мы очень любим мороженое, но наши родители относятся к этому лакомству как к бесполезному продукту, от которого можно лишь заболеть простудными заболеваниями. От них можно услышать, что оно вредно для здоровья.



Объект: зависимость здоровья человека от правильного употребления мороженого.

Предмет: мороженое.



# ЦЕЛЬ МОЕЙ РАБОТЫ

- Выяснить, какое влияние оказывает мороженое на организм человека.



ГИПОТЕЗА: если мороженое правильно употреблять, то оно не будет являться продуктом питания повышенной опасности

## Задачи:

- изучить историю происхождения мороженого;
- изучить виды мороженого;
- узнать о пользе и вреде мороженого;
- разработать рекомендации для любителей мороженого;
- приготовить качественное мороженое в домашних условиях.

## Методы:

- Изучение литературы;
- Анкетирование;
- Интервьюирование;
- Эксперимент;
- Анализ.



# ТОЛКОВЫЙ СЛОВАРЬ С.ОЖЕГОВА

- Мороженое - это замороженное сладкое кушанье из сливок, сахара, сока ягод, ароматических веществ.



# ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

2000 лет до нашей  
эры в Древнем  
Китае



Персидский яхчал для  
сохранения льда и  
замороженных продуктов.



# ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

Европа  
13 век  
Марко Поло

Россия  
18 век  
Екатерина II





# КЛАССИФИКАЦИЯ МОРОЖЕНОГО

## По консистенции:

- закаленное мороженое
- мягкое мороженое
- домашнее мороженое



## По типу фасовки

- крупнофасованное
- мелкофасованное

## По вкусовым качествам

мороженое  
разнообразно

# КЛАССИФИКАЦИЯ МОРОЖЕНОГО

## По составу:

- Мороженое, в основе которого используются животные жиры.

**Пломбир** (от 12% до 20% молочного жира)

**Сливочное мороженое** (8-11% молочного жира)

**Молочное мороженое** (1-7% молочного жира)

- Растительно-жирное мороженое
- Фруктовый лед



# МОРОЖЕНОЕ БЗМЖ И СЗМЖ



# ПОЛЬЗА МОРОЖЕНОГО

**высокая пищевая и  
биологическая ценность**

**богато витаминами и  
минералами**

**производят из  
молока и сливок**



**содержит  
углеводы**

**поднимает  
настроение**

**усиливает  
мозговую  
деятельность**

# ИНТЕРВЬЮ С МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРОЙ

1. С какого возраста можно давать детям мороженое?
2. Мороженое ослабляет иммунитет?
3. Сколько можно съесть мороженого в день?
4. Вредно ли мороженое для наших зубов?
5. Как правильно есть мороженое?
6. Мороженое может вызывать какие-либо болезни?



# ВРЕД МОРОЖЕНОГО

**заболевания горла,  
снижение иммунитета**

**калорийное  
удовольствие**



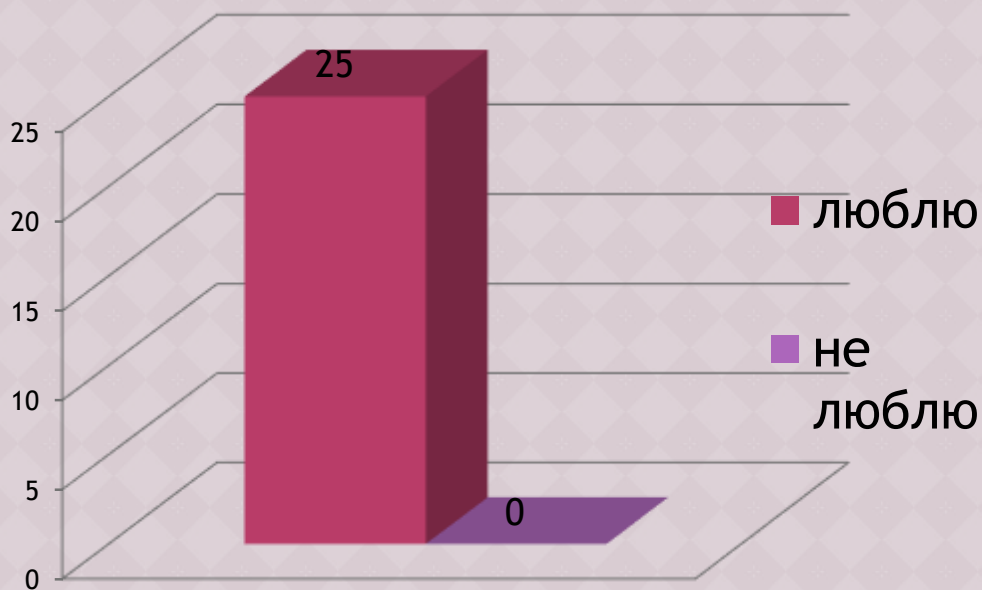
**повреждение  
эмали зубов**

**большое содержание  
сахара**

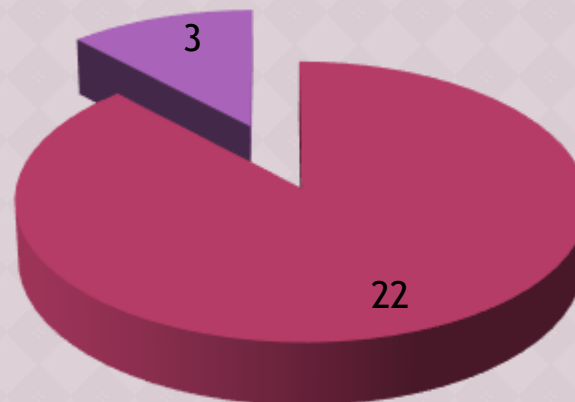
# АНКЕТИРОВАНИЕ

## Любите ли вы мороженое?

### дети



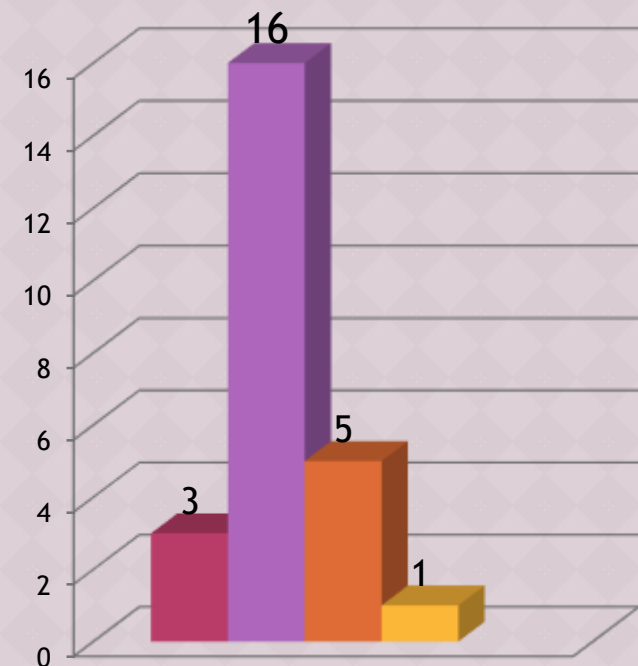
### родители



# АНКЕТИРОВАНИЕ

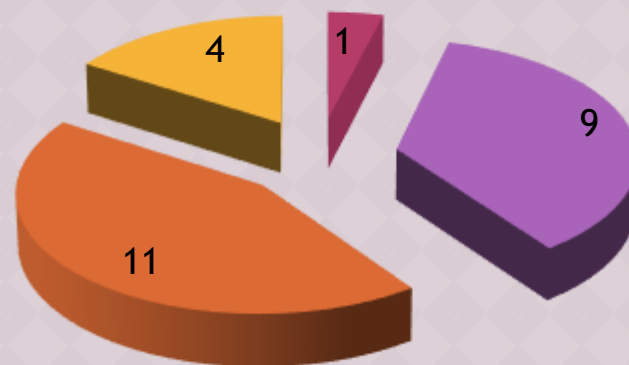
## Как часто вы едите мороженое?

### дети



- каждый день
- 1 раз в неделю
- 1 раз в месяц
- 2 раз в месяц
- 1 раз в год

### родители

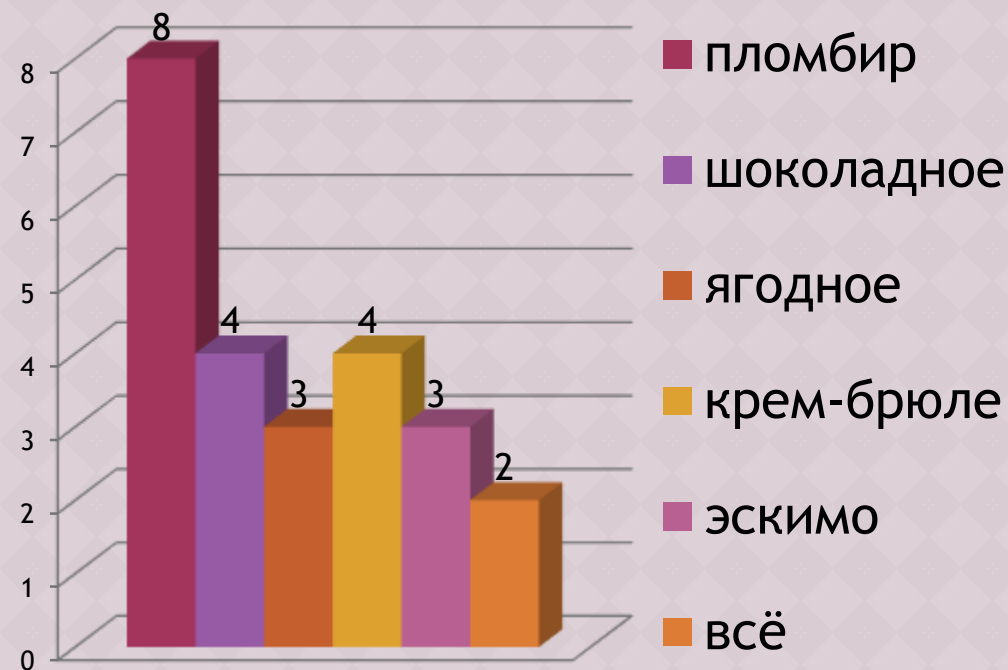




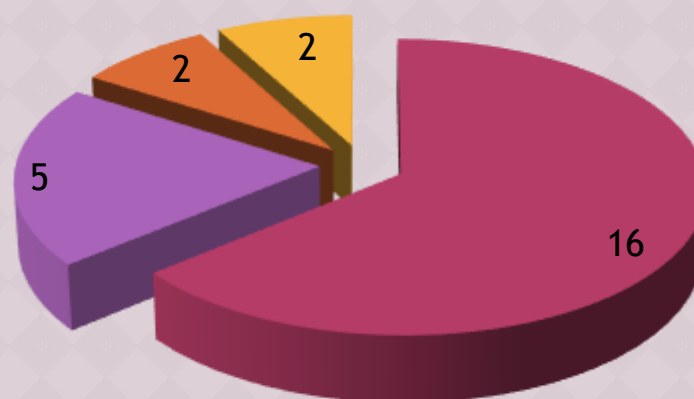
# АНКЕТИРОВАНИЕ

## Какое мороженое предпочитаете?

дети



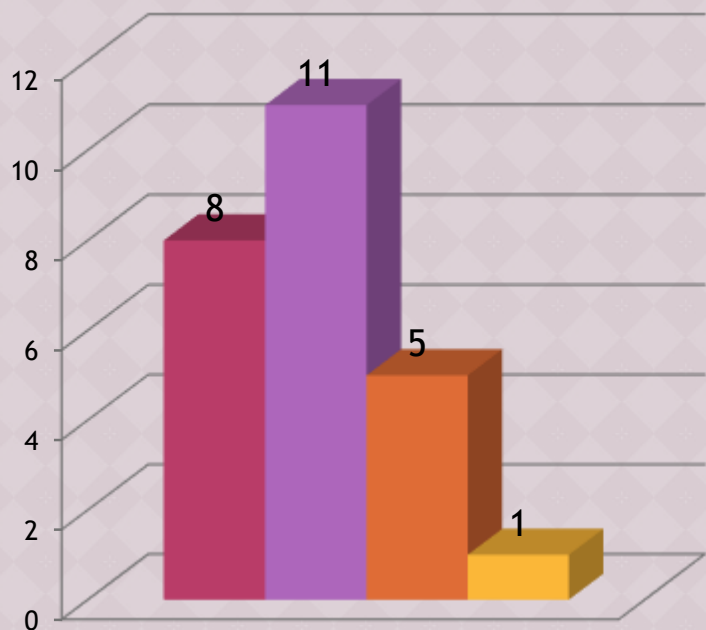
родители



# АНКЕТИРОВАНИЕ

## Как правильно есть мороженое?

дети



родители

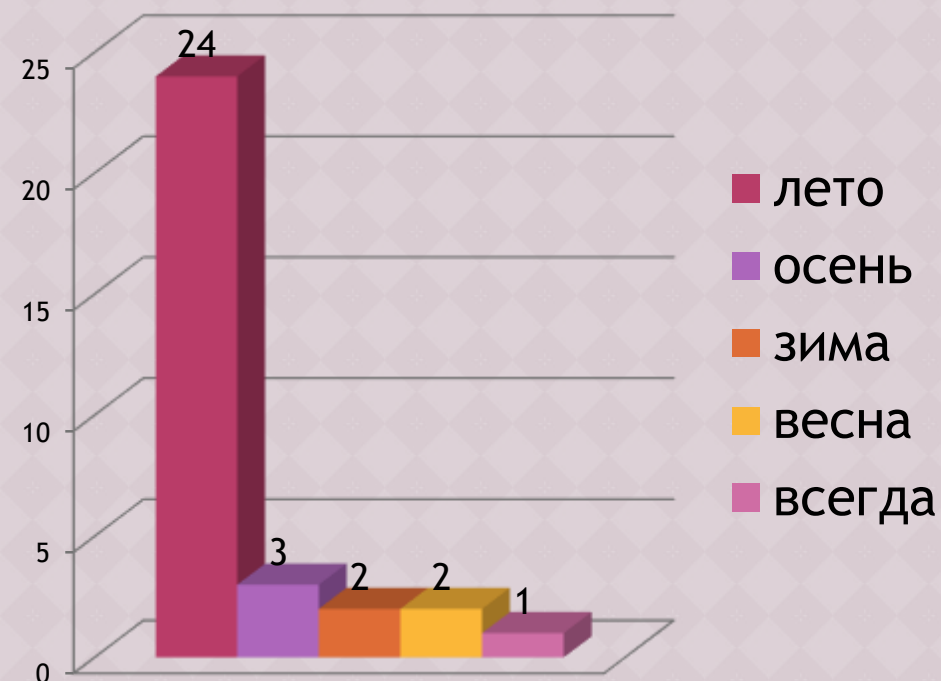


# АНКЕТИРОВАНИЕ

В какое время года вы чаще употребляете мороженое?

дети

родители





## Рекомендации любителям мороженого.

1. Кушайте мороженое спокойно, не торопясь.
2. Лучше мороженое кушать ложкой или слизывать языком, чтобы не повредить эмаль зубов.
3. Помните, чрезмерное употребление мороженого может стать причиной простудных заболеваний, ангины, потери голоса.
4. В холодное время года кушать мороженое лучше в помещении: дома или в кафе.
5. В магазине проверьте дату изготовления продукта и срок годности.
6. Обращайте внимание, кто и как продаёт мороженое. Каждая порция должна быть индивидуально и герметично упакована, а на обертке обязательно указывается подробный состав, масло должно быть сливочным, молоко – настоящим.
7. Мороженое нельзя долго хранить в домашних условиях, бытовые морозильные камеры для этого не предназначены. При длительном хранении мороженое становится невкусным и небезопасным. Поэтому, принесенное домой мороженое должно быть съедено в течение недели.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО МОРОЖЕНОГО



# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе своего исследования я узнала, что история мороженого насчитывает более 5000 лет. Мороженое – это не только лакомство, но и полноценный продукт питания. Вредно ли мороженое для здоровья или полезно? Отвечу так: «Во всём нужна мера!» Гипотеза моя подтвердилась. Чтобы не навредить здоровью, а извлечь максимальную пользу из этого продукта, нужно соблюдать рекомендации.

Я приготовила домашнее мороженое из натуральных продуктов. Я считаю, что у меня получилось, поэтому предлагаю членам жюри попробовать сладкую радость.

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Википедия. Мороженое.

<https://ru.m.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%B5> (30 ноября 2022 г.)

2. Вьюн Н.Д. Полезное лакомство – мороженое.

<https://nsportal.ru/ap/library/nauchno-tehnicheskoe-tvorchestvo/2014/01/25/proektnaya-rabota-poleznoe-lakomstvo-morozhenoe>  
(29 ноября 2022 г.)

3. Какие виды мороженого существуют? В чём их принципиальные отличия?

<https://sweetcold.ru/proizvodstvo-morozhenogo/vidy-morozhenogo-i-ih-klassifikacija.html> (30 ноября 2022 г.)

4. Куклина А. Гастроном. История мороженого в России от Екатерины II и Наташи Ростовской до наших дней.

<https://www.gastronom.ru/text/istorija-morozhenogo-v-rossii-ot-ekateriny-ii-do-sovremennyh-tehnologij-1013955>  
(26 ноября 2022 г.)

5. Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка; М.: АЗЪ, 1993. стр. 375

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

