

Подготовила:
Ученица 3 «В» класса – Тришина Дарья
(с мамой – воспитателем МБУ д/с №19
«Веселые нотки», Тришиной Юлией Юрьевной)
Педагог-Мамонова Мария Александровна



Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
средняя школа №1 имени Виктора Носова



*Все про
Мороженое*

Загадки



1. Я в стаканчике, в рожке,
Вкусное и нежное
Сделано я на молоке,
Чаще белоснежное
В морозилке проживаю ,
А на солнце быстро таю

(Ответ: Мороженое)

2. Любят Оля с Ванечкой
То что на такой палочке
Радость шоколадная –
Вся внутри прохладная.....

(Ответ: Эскимо)



10 июня -

Всемирный День мороженого

Очень любят мороженое взрослые и дети,
Ведь оно вкуснее всех сладостей на свете!
Детям дай мороженое: целый день бы ели,
А потом и песенку хорошую бы спели!
В молоке смешается желток, белок, помадка,
Дальше в морозилку и получится так сладко!
В вафельный стаканчик еще ложечку варенья –
Пальчики оближешь! Это просто объеденье!
Может быть мороженое ягодно - фруктовым,
Может - и с орехом , и с изюмом, быть медовым,
Под слоем шоколадным и с кофейным дивным вкусом,
И даже кулинарным быть шедевром столь искусным!



Что же такое мороженое?

Мороженое – это любимое лакомство детей и взрослых!



Мороженое - это искусство привносить в жизнь яркие ощущения от прохлады вкусов, делать детство незабываемой порой, возможность сбиться маленькой мечте или мгновенно исполниться желанию, это способ проявить внимание или повод познакомиться, это спонтанное желание или маленький каприз, это частичка зимы среди жаркого лета, это особый мир, где все мы остаемся детьми!

В *России* каждый житель ежегодно съедает порядка 2,5-3 кг мороженого, *европейцы* за тот же промежуток времени успевают съесть около 15 кг каждый, а *житель Соединенных Штатов* и вовсе почти 25 кг.

Мороженое – это взбитый сладкий замороженный высококалорийный продукт- десерт на основе молока, сливок, масла и фруктов, также возможно добавление амортизаторов и различных пищевых добавок, обеспечивающих нужную консистенцию и срок хранения.



Общая характеристика и свойства мороженого

Мороженое – это сладкий взбитый замороженный продукт, вырабатываемый из приготовляемых по специальным рецептурам жидких смесей, содержащих в определённых соотношениях составные части молока, плодов, ягод, овощей, сахарозу, стабилизатор различных различные вкусовые и ароматические веществ (в некоторых рецептурах – яичные продукты, часто – фруктовых соков, различных фруктов или овощей (в Японии – даже из рыбы и морепродуктов), добавки типа орехов или кусочков карамели. Во многих рецептурах предусматривается одновременное использование молочного и растительного сырья. Замораживаются взбитые, т.е. насыщенные пузырьками воздуха, смеси.

По способам выработки мороженое по способам выработки подразделяют на:

Мягкое мороженое -вырабатывается в основном на предприятиях общественного питания и употребляют в пищу сразу же после выхода из фризёра (температурой -5...-7 °С). По консистенции и внешнему виду оно напоминает крем.

Домашнее мороженое изготавливают в домашних условиях с использованием компрессионного холодильного шкафа или морозильника

Закаленное мороженое – это продукт, изготавливаемый в производственных условиях, который после выхода из фризёра с целью повышения стойкости при хранении замораживают (закаливают) до низких температур (-18 °С и ниже). В таком виде его сохраняют до реализации



Закаленное мороженое отличается высокой твёрдостью и классифицируется по:

1. по виду продукта и наполнителя (по составу):

- ✓ Основные виды: молочное, сливочное, пломбир, плодово-ягодное, ароматическое
- ✓ Любительские виды: вырабатываемое на молочной основе; вырабатываемое на плодово-ягодной или овощной основе; вырабатываемое из плодов, ягод и овощей с добавлением молочной основы; вырабатываемое с использованием куриных яиц; многослойное мороженое; специального назначения; содержащее кондитерский жир

2. по виду фасования:

- ✓ Весовое: в картонных ящиках с вкладышами из полимерной плёнки; в гильзах
- ✓ Фасованное:
 - крупнофасованное - в картонных коробках, торты, кексы);
 - мелкофасованное - цилиндры в полиэтиленовой плёнке, брикеты (глазированные и неглазированные с вафлями и без них), в вафельных стаканчиках, рожках (конусах), трубочках, пирожные, цилиндры в глазури, фигурное (глазированное и неглазированное), в стаканчиках (бумажных и из полимерных материалов), коробочках.



Из чего состоит мороженное?



ПРОДУКТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Мороженое молочное	3.20	3.50	21.30	126.00
Мороженое молочное крем-брюле	3.50	3.50	23.10	134.00
Мороженое молочное шоколадное	4.20	3.50	23.00	138.00
Мороженое сливочное	3.30	10.00	19.80	179.00
Мороженое сливочное крем-брюле	3.50	10.00	21.60	186.00
Мороженое сливочное шоколадное	3.50	10.00	21.50	188.00
Пломбир	3.20	15.00	20.80	227.00
Пломбир крем-брюле	3.00	15.00	23.00	235.00
Пломбир шоколадный	3.60	15.00	22.30	236.00
Эскимо	3.50	20.00	19.60	270.00

Мороженое – состоит из 50 % воздуха и содержит до 20% углеводов и жиров

Пищевая ценность и нутриционный профиль мороженого?



Вид мороженого	Белки	Жиры	Углеводы	Гликемический индекс
пломбир	3,7	15	20	52
сливочное	3,3	10	19,8	55
молочное	3,2	3,5	21,4	60
фруктовый лед	0,5	0,5	19	70

Классификация мороженого

- по процентному содержанию жира: сливочное, молочное, джелато (жирность, как у молочного плюс небольшое количество воздуха), шербет (1–2% жира, очень сладкое), сорбет (совсем нежирное, обычно — замороженный сок или ягодное пюре).
- по форме и содержанию: пломбир, крем-брюле, рожок, эскимо, сэндвич.
- национальный вид мороженого: в Италии — джелато, в Южной Азии — кулфи, в Турции — дондурма, в Малайзии и Сингапуре — айс касанг, в Таллинне можно полакомиться чесночным мороженым, а во Львове — пивным. В Чили добавляли кокаиновую пасту, что поднимало настроение, потому что в обычном шоколадном рожке содержалась доза кокаина, достаточная для того, чтобы вызвать характерное наркотическое опьянение у едоков.

Полезные свойства мороженого

Многие полагают, что мороженое не несет в себе никакой пользы, что это просто вкусный десерт и ничего более., но мороженое - не такой уж бесполезный продукт!

- Мороженое на определенный промежуток времени делает человека счастливым.
- Оно стимулирует химические вещества мозга, в частности, выработку серотонина, который ответственен за сон, обучающую деятельность и общее настроение (в т.ч. чувство, что все хорошо).
- При потреблении мороженого также высвобождается дофамин – естественный регулятор чувств эйфории и удовольствия.

При лизании мороженого проявляется немедленный эффект на орбитофронтальной коре головного мозга, который заключается в активации центра удовольствия. Если облизывать мороженое не торопясь, получится своеобразная закалка. И со временем слизистая оболочка горла станет неуязвимой для болезнетворных микробов.

- Единственное условие — не откусывать мороженое большими кусками.
- Закрывает углеводно-белковое окно, закрывая анаболическую форточку
- Набор общей массы тела в достаточно короткие сроки, так мороженое с порцией орехов - достаточное количество калорий и создадите профицит энергии, который и поможет Вам в увеличении массы тела.

Полезные свойства мороженого

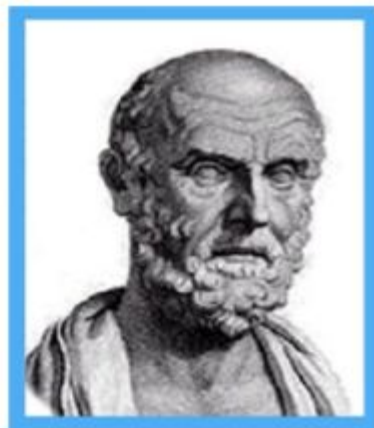
Многие полагают, что мороженое не несет в себе никакой пользы, что это просто вкусный десерт и ничего более., но мороженое - не такой уж бесполезный продукт!

- Мороженое на определенный промежуток времени делает человека счастливым.
- Оно стимулирует химические вещества мозга, в частности, выработку серотонина, который ответственен за сон, обучающую деятельность и общее настроение (в т.ч. чувство, что все хорошо).
- При потреблении мороженого также высвобождается дофамин – естественный регулятор чувств эйфории и удовольствия.
- Прилизании мороженого проявляется немедленный эффект на орбитофронтальной коре головного мозга, который заключается в активации центра удовольствия. Если облизывать мороженое не торопясь, получится своеобразная закалка. И со временем слизистая оболочка горла станет неуязвимой для болезнетворных микробов. Единственное условие — не откусывать мороженое большими куси
- Закрывает углеводно-белковое окно, закрывая анаболическую форточку. В мороженом есть все полезные вещества и 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 (защищает от ранних морщин и сердечнососудистых заболеваний). А еще стаканчик мороженого снабдит организм кальцием, железом, магнием и фосфором.
- Набор общей массы тела в достаточно короткие сроки, так мороженое с порцией орехов - достаточное количество калорий и создадите профицит энергии, который и поможет Вам в увеличении массы тела.



Мороженое полезно так как:

- Укрепляет костную ткань.
- Снижает кровяное давление.
- Снижает риск возникновения рака кишечника.
- Повышает иммунитет.
- Снижает риск появления почечных камней.
- Повышает мозговую деятельность.
- Лечит дисбактериоз.



Мороженое вредно ::

- При сахарном диабете
- Болезни печени
- Ожирении
- Гастритах



Отец медицины Гиппократ упоминает мороженое в качестве замороженных фруктовых напитков, как продукт, укрепляющий здоровье и рекомендует его своим пациентам, так как оно содержит соки и улучшает самочувствие и настроение.

Схема производства мороженого



Этапы технологического процесса производства готового к употреблению мороженого:

1. Приема и оценка качества сырья
2. Подготовка основного сырья
3. Приготовление смеси по рецептуре
4. Фильтрование
5. Пастеризация
6. Гомогенизация
7. Охлаждение
8. Созревание смеси
9. Фризерование смеси
10. Фасовка
11. Закаливание и дозакаливание
12. Упаковка
13. Хранение
14. Транспортировка



Из истории возникновения мороженого....

Мороженое сопровождает человечество не одно тысячелетие!

Родиной мороженого считается Древний восток. Появилось оно в Древнем Китае 5 тысяч лет тому назад - «сладкий лед». Китайцы делали его из снега и льда, смешивая их с кусочками апельсина, лимона и зернышками граната, добавляя соки фруктов. 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.

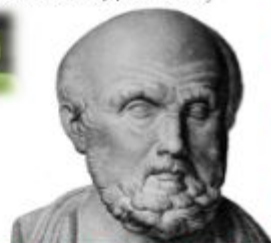
В домах зажиточных китайцев хорошим тоном считалось подавать гостям такое лакомство.



- Письма Соломона, царя Израиля. Описывают применения охлажденных, замороженных соков во время уборки урожая



- Античный врач Гиппократ в своих исследованиях рекомендовал мороженое для укрепления здоровья



- Величайший полководец древности Александр Македонский во время его походов в Индию и Персию в IV веке до нашей эры за снегом в горы посылал рабов, а чтобы он не таял, для них устраивали специальные эстафеты. Его воины придумали добавлять в воду с фруктами вино, мед и молоко.



- В античном Риме в своей книге "О кулинарном искусстве" известный итальянский кулинар Апиций впервые поделился опытом приготовления прохладительных фруктовых напитков, для приготовления которых использовался снег и лед



- При дворе императора Нерона (I в.н.э.) для охлажденных и подслащенных соков доставляли снег с отдаленных альпийских ледников, а для длительного хранения снега строили вместительные ледяные погреба.





➤ В 780 году н. э. халиф Аль Махди сумел доставить в Мекку целый караван верблюдов, груженных горным снегом

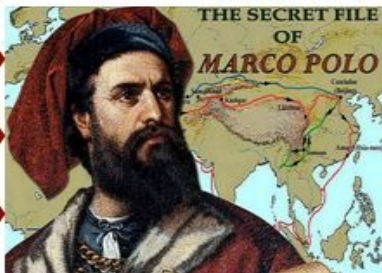


- Персидского путешественник Нассири-Хозрау (в 1040 году н. э.) пишет о том, что снег для приготовления напитков и мороженого фалуде (смеси лапши, фруктов, фисташек, розового или лимонного сиропа с мелко наколотым льдом) доставляли к столу **каирского султана** ежедневно из горных районов Сирии



В пустынных районах (Сирия и Иран) температура днем может достигать 40°C, там строили для хранения снега и льда **якхчалы** — глубокие погреба, потолок, стены и пол которых они покрывали толстым слоем теплоизолирующей и после высыхания водонепроницаемой смеси (яичные белки, песок, глина, козья шерсть, зола, известь). Вход в якхчал располагался на севере, в темном прохладном месте для того, чтобы минимизировать потери тепла. Такие хранилища заполнялись привезенными с гор обледелеными глыбами снега.

Появление мороженого в других странах ...



В Европу рецепт фруктового мороженого (охлажденного шербета) привез из Китая **венецианский путешественник Марко Поло** в начале XIV века. Рецепты приготовления мороженого долгое время были засекречены. Придворных кулинаров приводили к присяге о сохранении секрета рецепта, разглашение тайны грозило смертной казнью. Поначалу лёд хранился в специальных закрытых местах и подавался к столу только для королевских семей и Римских пап

Для приготовления лакомства использовали не только снег, но и селитру. Блюдо, похожее на шербет, обязательно присутствовало в меню аристократов.

Екатерина Медичи, выйдя замуж за французского короля Генриха II, привезла из Италии во **Францию** своего шеф-повара - знаменитого Бенталенти, признанного авторитета в приготовлении мороженого и прохладительных напитков. В дальнейшем Медичи часто стала угощать им гостей на торжественных обедах и баловать лакомством своего сына Генриха III мороженым джелато, которое и по сей день остается популярным во всем мире.



В 1660 году итальянец Франческо Прокопио открыл в Париже продажу мороженого, а через 16 лет была создана корпорация мороженщиков. Долгое время мороженое изготавливали только летом, и лишь в 1750 году преемник Прокопио — де Бюсон начал торговать этим десертом круглый год. В 1782 году открыл кафе "Прокоп", клиентам предлагали до восьмидесяти сортов мороженого. Заведение процветает и по сей день.



В 1649 году французский кулинар Жерар Тиссайн придумал оригинальный рецепт замороженного ванильного крема («неаполитанское мороженое») – из молока и сливок.

В числе поклонников мороженого был и сам Наполеон Бонапарт. На склоне лет бывшего повелителя Европы его почитатели прислали на остров Святой Елены устройство для изготовления мороженого. При Наполеоне III (1852 - 1870 г. г.) в Париже впервые вырабатывается мороженое в стаканчиках и *пломбир* (из французского города Пльобьер-Ле-Бем) На приеме китайской миссии в Париже в 1866 г. был предложен новый десерт "*омлет с сюрпризом*", - снаружи горячий омлет, внутри - имбирное мороженое.

В Италии - великие любители смешивать самые невероятные продукты, придумали мороженое-ассорти с добавками фруктов, орехов, ликера, кусочков печенья и даже цветов

В Австрии (в Вене) выдается поваренная книга, содержащая различные рецептуры мороженого, в которой дано точное описание того, как можно готовить мороженое. В этой книге масса всяких интересных рецептов: мороженое со сливками этаж, а снизу - с добавкой корицы, ванили и мараскино (вишневого ликера); мороженого с лимоном, померанцем, клубничкой (с вином) и малиной.

Германия полюбила это лакомство в 1788. В 1799 в Гамбурге было открыто и действует до сих пор кафе-мороженое "Альстерпавильон".

В Америке в 1700 году о мороженом узнали от путешественников и английских колонистов. в 1777 году — в заметке одной из нью-йоркских газет писали о мороженом, которое стоило очень дорого. Первый президент Джорж Вашингтон готовил его лично. Жена четвертого президента Джеймса Медисона Долли первой начала подавать мороженное в Белом доме, добавив в него клубнику.



Мороженое на Руси....

В Киевской Руси народ употреблял наструганное замороженное молоко в жару, в студеные зимы снега и льда было много. В сибирских деревнях и по сей день хозяйки хранят молоко, заморозив его в блюдечках и... сложив лед стопкой, а во многих деревнях на масленицу готовили смесь из замороженного творога, сметаны, сахара и изюма.

В "европейском" варианте мороженое появилось у нас в середине XVIII века и сразу завоевало большую популярность. Так, граф Литта, посланник Мальтийского ордена в России, впоследствии принявший российское подданство, питался практически одним мороженым. Говорят, даже перед смертью, причастившись, он приказал подать ему десять порций лучшего мороженого: "В раю такого не бывает".

Мороженое любили не только в среде простого народа, оно было широко представлено в меню при дворах Петра III и Екатерины II. Сама технология получения мороженого в те времена была довольно таки примитивна и позволяла получать незначительное количество продукта. В мемуарах XIX века можно встретить восторженные воспоминания о том, какой эффект производил на публику десерт «Везувий на Монблане» (мороженое обливали ромом или коньяком и поджигали) или красочные развалины античного храма, выполненные из мороженого разных цветов.



Промышленное производство мороженого ...



В 1834 г. американец Джон Перкин запатентовал идею использования эфира в компрессорном аппарате. Спустя 10 лет англичанин Томас Мастерс получил патент на машину

В 1843 году англичанка Нэнси Джонсон изобрела ручное устройство для изготовления мороженого и запатентовала его, но из-за недостатка денег продала его американцам.

В 1848 г. в США были запатентованы две машины для приготовления мороженого. Одна из них состояла из приспособления с двумя концентрическими цилиндрами, один из которых заполнялся хладагентом.

В 1851 году в Балтиморе открылся первый завод и была выпущена первая промышленная партия мороженого. И вот уже более 150 лет процесс совершенствования рецептуры и технологий не прекращается ни на один день.

В 1860 г. Фердинанд Карре создал первую в мире абсорбционную холодильную машину, работавшую на жидком и твердом абсорбенте. Спустя 4 года он провел усовершенствование компрессионной машины, в которой впервые применялся новый хладагент - аммиак.



В России в XIX веке появилась первая машина для приготовления мороженого.

В 1845 году русскому купцу Ивану Излеру был выдан патент на машину для приготовления мороженого. Но ещё долго мороженое вырабатывали в кустарных условиях и в незначительных количествах

В книге «Новейшая и полная поваренная книга», изданной в Москве в 1791 году, имеется специальная глава под названием «Делать всякое мороженое».

Промышленное производство мороженого в России зародилось лишь в начале 30-х годов нынешнего века. Началом промышленного производства этого продукта принято считать 1932 год, когда в Москве на городском молочном заводе и холодильнике № 2 были созданы первые цехи мороженого.



Раньше мороженое подавали в блюдцах, розетках, только в конце XIX века в Европе в обиход вошли картонные и бумажные стаканчики для мороженого в розницу



Изобретение **вафельного рожка** приписывается итальянскому эмигранту Итало Маркьонни в Нью-Йорке в 1896 году продал первый вафельный рожок и запатентовал свое изобретение в 1903 году. Но отцом вафельного рожка для мороженого стал сирийский эмигрант Эрнест Хамви, торговавший вафлями в киоске на Всемирной ярмарке 1904 года в Сент-Луисе. Владелец соседнего киоска продавал мороженое, и, когда у него закончились блюда, господин Хамви стал крутить для него рожки из вафель

Кто придумал фруктовый лед?

в 1905 году одиннадцатилетний Фрэнк Эпперсон, случайно оставил вечером стакан с лимонадом в котором была палочка для перемешивания на крыльце дома, а утром обнаружил ледяной цилиндр с вмержшей палочкой Чрез 25 лет после этого случая Эпперсон начал готовить лимонады, замороженные на палочке, и продавать их в городском парке. Сначала он называл эскимо "Епсикл", соединив свою фамилию со словом "айсикл" (icicle - сосулька). Сначала даже его дети отказывались пробовать этот фруктовый лед. Они стали называть эскимо "Папсикл" (папе сосульки). Это название и закрепилось в слегка измененном виде: "Попсикл" (Popsicle).



Эскимо- откуда оно?

В 1919 американец Христиан Нельсон разработал рецепты мороженого, глазированного шоколадом. Его назвали "пирожок эскимоса" (Эски-пай). В 1922 году Христиан Нельсон запатентовал свое изобретение

Но, тем не менее, первенство в производстве эскимо у американцев оспаривают французы. Шарль Жерве, один из основателей компании "Жерве" по производству сыров, после приезда из Америки, решил покрыть фруктовое мороженое, что он там отведал, шоколадной глазурью. документальный фильм о жизни эскимосов "Нанук с Севера".

Название мороженого "эскимо" происходит от слова "эскимос»



В России эскимо появилось только накануне Второй мировой войны - в 1937 году по личной инициативе наркома продовольствия Микояна. Глазированные цилиндрики сливочного мороженого, внутри каждого из которых была для удобства деревянная палочка, заворачивали в бумагу. Российское эскимо делали в столице ручным способом на ручной же дозировочной машине. А "эскимо-генератор» появился на Мосхлагокомбинате № 8 лишь 10 лет спустя, в 1947 году.

Современное промышленное производство мороженого



Делаем мороженое в домашних условиях





3 белка



300 мл жирных сливок



1/2 стакана сахара



4 ст.л. сахарной пудры



1 стручок ванили



1 ч.л. лимонного сока

Шаг 1



Сливки налить в кастрюльку, бросить туда же стручок ванили, добавить сахар и варить на медленном огне полчаса, помешивая. Остудить. Взбить до пышной пены.

Шаг 2



Взбить белок, с каплей лимонного сока и пудру до крутой пены.

Шаг 3



Белки аккуратно ввести во взбитые сливки, перемешать. Убрать все в морозилку на 3 часа.

Шаг 4



Взбить замороженную массу миксером, закрыть пищевой пленкой и заморозить еще 3 часа.

Современное промышленное производство мороженого



Делаем мороженое в домашних условиях





3 белка



300 мл жирных сливок



1/2 стакана сахара



4 ст.л. сахарной пудры



1 стручок ванили



1 ч.л. лимонного сока

Шаг 1



Сливки налить в кастрюльку, бросить туда же стручок ванили, добавить сахар и варить на медленном огне полчаса, помешивая. Остудить. Взбить до пышной пены.

Шаг 2




Взбить белок, с каплей лимонного сока и пудру до крутой пены.

Шаг 3



Белки аккуратно ввести во взбитые сливки, перемешать. Убрать все в морозилку на 3 часа.

Шаг 4



Взбить замороженную массу миксером, закрыть пищевой пленкой и заморозить еще 3 часа.

№1. Творожно-арбузное мороженое

Ингредиенты:

- 200 г мягкого творога;
- 300 г арбузной мякоти без косточек;
- 1 банан.

Приготовление:

Все ингредиенты измельчаем в блендере до однородности и ставим в морозилку на 3-4 часа, периодически взбивая.



№2. Динное мороженое

Ингредиенты:

- 1500 г дыни;
- 2 шт лимона;
- 180 г сахара.

Приготовление:

1. Помытую дыню очистите от кожуры и семян, нарежьте на небольшие кубики, перебейте с помощью блендера в пюре.
2. Добавьте в дынное пюре свежевыжатый сок из двух лимонов и сахар, хорошо перемешайте.
3. Поставьте пюре в морозильник на два часа. Через два часа перебейте массу блендером еще раз, поставьте в морозилку на два часа.



Натуральное мороженое с гречкой

(300 г)



✓ Греча, 50 г

✓ Яйца, 2 шт.

✓ Сливки, 250 г

✓ Сахар, 100 г

✓ Вода, 100 г



Десерт сухой для мороженого с ароматом малины



ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ СЛАДКОЕ БЛЮД ДО СЕРТ СУХОЙ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО «АЛЕВА» С АРОМАТОМ МАЛИНЫ

Состав: сахар, гидролизированный растительный жир, сироп глюкозы, лактоза, молочный белок, растительные жиры, лимонная кислота, красители (Е120, Е121), ароматизатор (натуральный карбоксиметиловый), ароматизатор, стабилизатор (гуаровая камедь), гидрофобная повязочная соль, ионичный жир.

ИНФОРМАЦИЯ об Аллергенах: содержит молочные продукты, может содержать в следовых количествах сою и орехи.

Сухой приготавливается в высокую сухую посуду (взбить 200мл концентрата молока, добавить концентрат и взбивать в миксере 5-10 минуты. Взбитую массу разлить в гидрофобную посуду и заморозить.

Хранить в защищенной от света месте при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: А.О. Пищевая промышленность «Алева» Сербия, 23330, с. Нови Клебанак, ул. Svetozara Mirkovica 15.

Пищевая ценность	100 г содержит
Энергетическая ценность	439 ккал
Белки	3,2 г
Углеводы	87, г
Жиры	9,6 г

ЕАС

Представительство в РФ: Алева-Москва, 121248, с. Москва, Кузусовский прот., д.7/А, корп.1, пом.170.
Телефон/факс: +7 (495)974 80 23; +7 (499) 243 34 34. E-mail: alevatokna@mail.ru.

Web: www.aleva.rs

Масса нетто: 75 г. Для 200мл молока.
Изготовлено/упаковано и срок годности до: указано на упаковке.



Просто добавь 200мл молока!

Как выбрать правильное мороженое?

Если Вы действительно хотите получить какую-то пользу и удовольствие от продукта, то всегда при покупке вспоминайте следующую информацию:

- ❖ Читайте упаковку,
- ❖ Ознакомьтесь с химическим составом;
- ❖ Выбирайте Российских производителей.



О ЧЕМ РАССКАЖЕТ УПАКОВКА

СТАНДАРТЫ

ДСТУ 4733:2007
в состав входит только натуральное молоко

ДСТУ 4735:2007
мороженое с добавлением растительных жиров (например, пальмового масла).

ТУ
производитель использует собственную рецептуру. Как правило, молочные компоненты он заменяет более дешевыми – растительными

ЕШКИ ХОРОШИЕ

E406 E410
E412 E415
E471

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО
заменяет молочный жир. Имеет канцерогенное действие, повышает уровень холестерина в крови, чем способствует атеросклерозу, повышает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний.

ЕШКИ ПЛОХИЕ

E433
смешивающее и связующее вещество. Может стать причиной аллергической реакции.

E489
улучшает уровень вязкости. Может повредить слизистую органов пищеварения и повлиять на работу печени.

E476
продлевает срок годности. При переизбытке может спровоцировать аллергию, сказаться на работе печени и почек.

E466
стабилизатор консистенции. Может быть причиной расстройства желудка.

E407
эмульгатор-загуститель. Способен вызывать расстройство ЖКТ.



Наибольшее количество сортов мороженого - 709 - предлагает своим посетителям венесуэльское кафе-мороженое Soromoto, которое основал в 1980 году выходец из Португалии Мануэль да Сильва Оливейра. Сегодня хозяин кафе предлагает своим посетителям сотни оригинальных рецептов - вафельная трубочка с тунцом, мороженое с луком, свиными шкварками, пивом, морковью, помидорами, бобами, форелью, креветками и кальмарами, пивом, спагетти, чесноком, розовыми лепестками и даже чрезвычайно острый деликатес с перцем чили.

Багдадский художник Отмана Тома (Othman Toma) - мастер рисует, используя подтаявшее мороженое вместо красок. Стоит ли уточнять, что в его палитре не только обычный пломбир, но и шоколадное мороженое, и фруктовый щербет



Мороженое в работах художников



Уэйн Гибоне
«Девочка с мороженым»



Норман Роквелл (1894-1978)



Пабло Пикассо «Человек в соломенной шляпе»



Рональд Золян «Cone For Two»



Амос Сьюэл "Out of ice cream"



В. Борисов
«Продавец мороженого»

Мороженое в мультипликационных фильмах



«Дунтик»



«Котенок Мусти (Musti)»



«Уилсон и мороженое»



«Дед Мороз и лето»

в художественных фильмах



«Рарри Потер- мороженого Флориана Фортескью»



"Старик Хоттабыч" (1956 год)

Про мороженое в стихах

Торт-мороженое
В нем холод севера и сладсть
Фруктов пленительного юга.
Во рту как будто пронеслась
Ароматическая вьюга.
Неповторимый вкус зимы
На языке застыл и тает,
И ощущение, словно мы
В неведомых краях летаем...
Такой вот вызвал у меня
Сей торт набор ассоциаций.
Попробуйте – и в тех краях
Мы с вами сможем повстречаться.

Очень, очень любят мороженое дети,
Ведь оно вкуснее всех сладостей на свете!
Детям дай мороженое: целый день бы ели,
А потом и песенку хорошую бы спели?
В молоке смешается желток, белок, помадка,
Дальше в морозилку и получится так сладко!
В вафельный стаканчик еще ложечку варенья... –
Пальчики оближешь! Это просто объеденье!
Может быть мороженое ягодно - фруктовым,
Может - и с орехом, и с изюмом, - быть медовым,
Под слоем шоколадным и с кофейным дивным вкусом,
И даже кулинарным быть педевром столь искусным!

Е. Яблокова

Ах как мне нравится пломбир,
Очаровательнейший вкус!
Пусть удивляется весь мир,
Чем ввёл меня он в свой искус.
Он белоснежный словно снег,
В стакане вафельном, простом.
И время замедляет бег,
Когда я ем его с дружкой.

Чайкин Н.



Вкусный нежный холодок
Так и просится в роток.
Есть ванильный, шоколадный,
Есть с клубничкой, мармеладный.
Весь большой ассортимент
Тает быстренько – в момент.
Любят все давным-давно
Лёд хрустящий – ЭСКИМО!

Лаврова Т.

Шагаем мы с покупками несем полезный груз:
Холодное и хрупокое и лучшее на вкус...
У нас в большом пакете: Пломбир – Алёше, Свете,
С орехами на палочке – для Павлика и Галочки,
А с розочкой в стаканчике, любимое – для папочки,
Фруктовое – бабуле и мамочке – в глазури,
Дедуле – сахарный рожок, чтоб он полакомиться мог.
Слегка покрыто инеем, обёртками хрустит
Клубничное, ванильное – волнует ашшетиг!
И даже шоколадное с орешками внутри!
Кого же не порадует?! Я съел бы – целых три!
Такое всевозможное мороженое сложено
В один большой пакет! Возможно ли?
Возможно ли? Возможно, или нет?!
Без должного старания его со всей компанией
До дома донести? Задача не простая!
Ведь может и растаять от солнца...
И желания съест сразу по пути... *Лило Т.*

Какое мороженое любишь ты?



Стаканчик



Пломбир



Рожок



Брикет



Эскимо



С палочками от мороженого можно поиграть,



Хочешь фокус покажу?

Снег на палочке держу!
Снег я съел, какая жалость
Снег я съел, повеселел
И ничуть не заболел!
Снег я съел, какая жалость
Только палочка осталась.
Можно палочку взять
И с ней немного поиграть

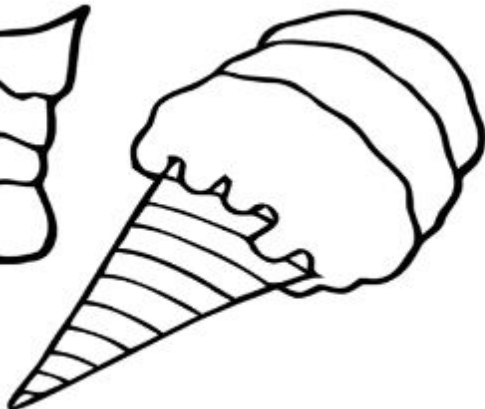
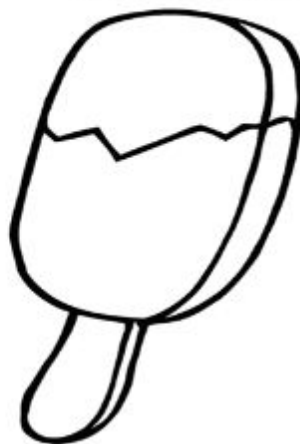


Сделать рамочки



Раскраска

RAZUKRASKA.RU



РАЗУКРАСКА
ЖЕНОЕ

Литература

1. Багрян Е.А., Куртова И.В. Мороженое и качество. - // Мороженое и замороженные продукты. 2002, №2
2. Довгалецкий Н. Мороженое - шаг в XXI век. // Продукты питания, 2001, №11
3. Из истории мороженого // Всё о молоке.- 2003.-№9
4. Кладий А.Г. Мороженое - это бизнес: благодарный и благодарный, вечный и верный, мировой и мирный. - М.:ИИС Парус, 2000
5. Кукура Н.А. Мороженое в третьем тысячелетии // Молочная промышленность, 2000, №4 с 5-6.6.
6. Лопандина Н. Летний снег. // Мороженое и замороженные продукты, 2002, №4
7. Оленев Ю.А. Технология и оборудование для производства мороженого.-2-е издание, переработанное и дополненное. - М.:Де Ли, 2001 - ил.
8. Оленев Ю.А., Творогова А.А. и др. Технологическая инструкция по производству мороженого. - М.: Агропромиздат, 1988 год
9. Осорина М. В. Секретный мир детей в пространстве взрослых: методический материал. Изд-е 4-е, испр. и доп. Серия "Мастера психологии". Пб. - М. - Харьков: Питер, 2008
10. Соммери Ф. Итальянское мороженое в Германии, // Мороженое и замороженные продукты, 2002, №2 11.
11. Памятка потребителю мороженого // Всё о молоке.-2003.-№8
12. Чередникова М. П. Голос детства из дальней дали: игра, магия, миф в детской культуре / сост., научная редакция, примечания, библиографический указатель В. Ф. Шевченко. М.: Лабиринт, 2002.

Интернет Ресурсы:

- <https://ru.wikipedia.org/wiki/Мороженое>
<https://kedem.ru/history/20080519-ice-cream>
<http://www.istorya.ru/articles/morozhenoe.php>

