**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА ДЕТСКИЙ САД № 20 «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»**

**ГОРОДА НОВОАЛТАЙСКА**

 **КРАЕВОЙ КОНКУРС ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ**

**ДОШКОЛЬНИКОВ И МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ**

**« Я-ИССЛЕДОВАТЕЛЬ»**

**НОМИНАЦИЯ «ГУМАНИТАРНАЯ»**

 ***«*** Лакомство

 для Снежной королевы***»***

 

 **Участник проекта:**

 **Рыченкова Дарья 6лет**

 **Научный руководитель:**

 **Петракова Лариса Григорьевна**

 **воспитатель**

  **Новоалтайск 2015 г.**

**Содержание**

1. ***Введение.***

***2. Основная часть***

2. 1 История происхождения мороженого

2.2 Виды и состав мороженого

 2.3 Влияние мороженого на наше здоровье

***3. Исследовательская работа.***

3.1 Опрос «Любите ли вы мороженое?»

3.2 Изучение состава мороженого и его видов.

3.3 Проведение экспериментов.

3.4 Изготовление мороженого в домашних условиях

 **4. *Заключение.***

***5. Литература.***

***6. Приложение.***

**ВВЕДЕНИЕ**

Очень любят дети

 Холодок в пакете.

 Холодок, холодок,

 Дай лизнуть тебя разок

**Актуальность исследования**: Мама не разрешает часто есть мороженое. Мне стало интересно - почему? В детском саду на занятии мы беседовали о любимых сладостях.

Я задала вопрос Ларисе Григорьевне: «Почему нельзя есть много мороженого?»

Мы решили вместе разобраться: вредно или полезно мороженое

**Цель работы**:

Выяснить, приносит мороженое пользу или вред, а также приготовить мороженое в домашних условиях.

**Задачи:**

1.Узнать, где и когда появилось мороженое.
2.Выявит отношение к мороженому взрослых и
детей.
3.Выяснить, в чем польза и вред этого продукта.
4.Узнать, из чего готовят холодный десерт.
5.Научиться правильно употреблять этот
продукт.

**Что исследуем** (объект исследования): мороженое.

**Что в нем такого интересного (предмет исследования):** влияние мороженого на здоровье человека

 **Предположение (гипотеза):** Если мы узнаем, как правильно употреблять мороженое и докажем, что оно не вредно, а даже полезно для здоровья человека, то сможем часто его есть.

**Как я буду узнавать (методы):**

1.Что мы сами знаем про мороженое
2.Анализ научной литературы, информация из интернета.
3.0прос
4.Наблюдение

5.Опыты с мороженым
6.Анализ результатов

**Основная часть: «История происхождения мороженого »**

  2. 1.  **Подумать, что я сама знаю про мороженое.**

Мороженое – это замороженное сладкое кушанье. Этот продукт любимый всеми с раннего возраста. Вряд ли найдется человек, который ни разу не употреблял этот волшебный десерт. Мороженое поднимает настроение, спасает нас от жары и даже помогает утолить голод. Дети любого возраста употребляли бы его ежедневно и в жару, и в холод. Однако многие родители относятся к этому лакомству с осторожностью, считая, что оно вредно для здоровья их любимых чад и может вызвать простудные заболевания.

  **На занятии мы узнали**, что еще в древнегреческий врач Гиппократ советовал заболевшим есть замороженный крем, который, по его мнению, улучшает самочувствие. В средние века итальянские доктора прописывали мороженое для лечения простудных заболеваний.

**Вывод:** уже в те далекие времена люди видели пользу от употребления мороженого. Мы решили выяснить полезные свойства данного десерта, а также узнать, может ли мороженое быть опасным для нашего организма.

 **Информация из интернета:**

Из интернета я узнала о том, что мороженое – очень древнее лакомство. Появилось мороженое примерно **5 тысяч лет**назад **в древнем Китае**. Китайцы охлаждали фруктовый сок. Раньше такое лакомство называли **щербет**.

 В Риме добавляли в смесь льда, снега и фруктов ещё и мёд с молоком.А в Италии строго хранили в строжайшем секрете рецепты приготовления мороженого.

А на Руси **мелко нарезанное замороженное молоко**ели в жару еще в древности. В сибирских деревнях и по сей день хранят молоко, заморозив его в блюдечках и сложив лед стопкой. Во многих деревнях замешивали творог со сметаной, сахаром, изюмом. Из смеси лепили фигурки и выставляли на мороз

Промышленное производство мороженого в России появилось всего около 80 лет назад.

**Опрос взрослых и детей в нашем детском саду:**

Во время нашего исследования мы провели опрос среди друзей, знакомых и родных разного возраста. Всего было опрошено 45 человек. Были заданы вопросы:

**Любите ли Вы мороженое?**

Только три человека ответили «НЕТ»

**Как часто Вы едите мороженое?**

**Какое мороженое предпочитаете?**

Большинство предпочитает пломбир

**Вывод:** Взрослые и дети очень любят мороженое.

 2.2 **«Виды и состав мороженого»**

**В кулинарной книге мы с мамой узнали- из чего делают мороженое?**

Мороженое – это продукт, приготовленный из смеси **сливок, натурального молока, масла, сахара, фруктов, ягод.**

**Вывод: Мороженое можно приготовить дома и оно тоже очень вкусное.**

**В магазине я посмотрели какое бывает мороженое?**

 1.В зависимости от того какой продукт взят для основы, мороженое бывает:

* Молочное
* Сливочное
* Пломбир
* Плодово-ягодное
* Ароматическое
* Фруктовый лёд

Состав мороженого можно узнать на упаковке.

 2. По способу изготовления оно бывает:

Закалённым – такое мороженое мы покупаем в магазинах и киосках, оно может долго храниться.

Мягким – такое мороженое делают в кафе и ресторанах, его нужно съесть сразу после приготовления.

Домашним – его можно приготовить дома.

 **2.3 «Влияние мороженого на здоровье человека»**

**говорят ,что:** мифы про мороженое( приложение 5)

**от мороженого болит горло!**

Нет. Если его облизывать не торопясь, то горло закалится, и не будет болеть.

**в мороженом нет витаминов!**

Всем известно, что мороженое делают из молока. А в молоке очень много витаминов:

Витамин В борется с плохим настроением, улучшает сон, улучшает кожу и волосы;

Витамин А нужен для хорошего зрения;

Витамин Д помогает организму усваивать кальций;

Витамин Е защищает от ранних морщин и сердечных заболеваний;

А ещё стаканчик мороженого снабжает наш организм кальцием, железом, магнием и фосфором.

**от мороженого толстеют!**

Толстеют не от еды, а от количества. Мороженое действительно содержит много сахара и жира. Но по сравнению с тортом, например, в мороженом жира и сахара меньше в 2 раза. Поэтому, стаканчиком чудо-мороженого можно утолить голод и притупить желание ещё что-нибудь съесть.

А ещё в мороженом есть вещество, которое дарит нам чувство счастья. Каждый, кто съест хоть одну порцию, начинает ощущать себя счастливее.

**Вред мороженого:**

В нем есть консерванты и красители.

**Выводы, которые мы сделали:**

Как выяснилось, вредных свойств у мороженого практически нет. И всё же его любителям стоит придерживаться определённых правил употребления этого холодного лакомства.

* **Кушайте мороженое спокойно, не торопясь.**
* **Помните, чрезмерное употребление мороженого может стать причиной простудных заболеваний, ангины, потери голоса.**
* **В холодное время года кушать мороженое лучше в помещении, дома или в кафе.**
* **Мороженое нельзя долго хранить в домашних условиях, бытовые морозильные камеры для этого не предназначены. При длительном хранении мороженое становится невкусным и даже вредным. Поэтому принесенное домой мороженое должно быть съедено в течение недели.**

**Эксперименты с мороженым**

**1 ОПЫТ:**

**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 смесь замораживаем, и ждем, получится ли мороженое.

**Вывод:** В молоке сахар растворяется медленнее. Из сахара и молока мороженое не получилось, получилась сладкая замороженная молочная смесь.

**2 ОПЫТ:**

**Материалы:**Вода. Сок, формочки для льда.

**Ход эксперимента:** Заморозим сок и простую воду таким же способ, как молочное мороженое.

**Вывод:** Фруктовый лед вкуснее простого льда.

**3 ОПЫТ:**

**Материалы:** Мороженое, чашка, ложка.

Попробовали свежее мороженое и мороженое, которое растаяло и снова замерзло. Мороженое ,которое таяло стало не вкусным с кристалликами льда.

**Вывод**: Мороженое надо есть только свежее.

4.**Заключение:**

Завершая работу, можно подвести итог: нельзя сказать однозначно вредно или полезно мороженое. Верным будет известное утверждение – **во всём нужна мера.**

Сахарно, морожено

На блюдечко положено.

Густо и сладко –

Ешь без остатка!