VI открытая городская научно-практическая конференция учащихся
и педагогов учреждений дополнительного образования
«НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ»

Секция: Искусствоведение

Что мы знаем о мороженом?...

Хабаров Сергей,
2 класс (8 лет),
МБОУ «Школа №47 с углубленным изучением отдельных предметов им. Героя Советского Союза Ваничикина И.Д.» г.о. Самара

Руководитель:
Дорина Елена Викторовна,
учитель начальных классов
МБОУ «Школы №47» г.о. Самара

Самара 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение ……..…….. 3

1. Из истории мороженого (мороженое в России и дореволюционной Самаре).....5
2. Мороженое сегодня. 16 интересных фактов о мороженом……..……9
3. Самарские производители мороженого…… 14

Заключение ……. 21

Источники и литература ……..22

Приложение 1. Результаты анкетирования на тему «Что мы знаем о мороженом» ……..24

ВВЕДЕНИЕ

Самое древнее искусство – это кулинария. Его истоки уходят вглубь тысячелетий, к костру первобытного человека. Искусство приготовления пищи – кулинария, как и все виды искусств, без сомнения, требует таланта и вдохновения, профессионального мастерства, чувства меры, а также особой интуиции, порожденной все теми же талантом, вдохновением и мастерством.

Шедевры кулинарного искусства несут человеку не только физическое благополучие, но и духовное, так как полноценная, правильно приготовленная и вкусная еда приумножает силу и бодрость, удовлетворяет сложные вкусовые, обонятельные и зрительные восприятия человека.

Испокон веков одним из общепризнанных и самых любимых десертов является мороженое. Его любят и взрослые, и дети. О нем говорят очень много, особенно летом. В честь него организовываются конкурсы и праздники. Его называют зимней сказкой, молочной радостью, охлажденным счастьем, ведь для счастья его действительно нужно совсем немного – один стаканчик. Что такое мороженое знают все. Даже малыш, не задумываясь вам ответит, что это замороженное сладкое молоко или сливки. Но, к сожалению, в большинстве случаев это единственное, что вы услышите о данном продукте.

Результаты анкетирования одноклассников и опрос в социальной сети «В Контакте» свидетельствуют о том, что мы действительно очень мало знаем о мороженом. Вместе с тем эта тема вызывает живой отклик и интерес как со стороны детей, так и со стороны взрослых.

Объект исследования: мороженое (замороженный десерт).

Предмет исследования: существующая информация о классе продуктов под названием «мороженое».

Гипотеза – наши представления о мороженом значительно минимизированы.

Цель работы – сформулировать субъективный комплекс информации по мороженому.

Задачи:

- выяснить историю возникновения мороженого;
- узнать как, когда и при каких обстоятельствах мороженое появилось в России и Самаре в частности;
- выяснить, что нам известно о мороженом сегодня;
- исследовать самарских производителей мороженого.

1. ИЗ ИСТОРИИ МОРОЖЕНОГО (мороженое в России и дореволюционной Самаре).

Освежаясь мороженым в жаркий день, мы и не подозреваем, что у этого продукта очень давнее и занимательное прошлое.

В ходе проведения анкетирования (*см. Приложение 1)* лишь 13% респондентов смогли правильно ответить на вопрос: «Кто «изобрел» мороженое?» Правильный ответ – «китайцы».

Еще за ***3000 лет до новой эры*** в домах богатых ***китайцев*** в качестве излюбленного десерта подавали к столу снег и лед, смешанный с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов. О секретах приготовления этих освежающих десертов повествуется в древнем китайском каноническом сборнике песен «Шикинг».

Достоверно известно, что особое пристрастие к снегу, смешанному с фруктовыми соками, проявлял Александр Македонский. При дворе римского императора Нерона (1 век н.э.) охлаждающие и подслащенные фруктовые соки применялись уже очень широко. Примечательно, что снег для их приготовления доставляли с отдаленных альпийских ледников, а для длительного хранения снега строили вместительные ледяные погреба.

В ***Европу*** рецепт мороженого привез из Китая в начале XIV века венецианский путешественник ***Марко Поло***. Но рецепт лакомства долгое время держался в секрете и попробовать его могли лишь избранные.

Итальянцы немало сделали для того, чтобы охлаждающий десерт распространился по всему миру. По преданию, в 1533 году рецепты всевозможных кулинарных изысков, в том числе и мороженого, привезла во Францию флорентийка ***Екатерина Медичи.*** Но только полтора века спустя в Париже появилось первое кафе, которое открыл сицилиец ***Франческо Прокопио Ди Кольтелли*** (1651 – 1727). У себя на родине, в Палермо, он был рыбаком. Во Франции решил попытать счастья на «сладком» поприще, тем более что ему в наследство от деда досталась машинка для сбивания мороженого. Насколько можно судить, это было примитивное устройство: две

кастрюли, вставленные одна в другую, к крышке верхней была приделана ручка с лопастями для перемешивания. Это кафе под названием «Прокоп» существует и сегодня (наши соотечественники считают его русским и часто посещают).

В 1676 году мороженое становится доступным многим жителям столицы Франции, а его производство – массовым и круглогодичным. К фруктовому льду начинают добавлять сливки, благодаря чему, Франция становится родоначальницей сливочного мороженого, а город ***Пломбьер ле Бем - родиной пломбира***.

В 1799 года в ***Гамбурге*** появилось специализированное кафе «Альстер-павильон», в котором, помимо многочисленных прохладительных напитков, предлагалось несколько видов мороженого. Это кафе существует до сих пор, на радость лакомок, и считается старейшим кафе-мороженым в Германии.

В ***США*** мороженое пришло в 1919 г. Американец ***Христиан Нельсон*** разработал рецепты мороженого, глазированного шоколадом. Его назвали «пирожок эскимоса» (эскимо-пай). Нельсон возил свою продукцию по городам и продавал, одновременно показывая фильм про эскимосов. В конце концов, слово «пай» выпало, и мороженое на деревянной палочке стали называть просто *«**эскимо***».

Существует легенда, что в ***России*** мороженое появилось благодаря итальянскому графу ***Юлию Помпеевичу Литта***. Известный мореплаватель прибыл в Россию в 1789 году, по просьбе Екатерины II, для укрепления Балтийского флота, став в свои 26 лет самым молодым в то время генералом. Граф Литта слыл большим любителем мороженого. Говорят, что именно он научил готовить это лакомство русских поваров.

В России народ издавна употреблял свои виды мороженого, благо в студеные зимы не было недостатка в «хладогентах» для заморозки лакомства. Еще с Киевской Руси у нас подавали мелко наструганное замороженное молоко. Во многих деревнях на масленицу замешивали творог со сметаной, изюмом и сахаром. Затем из смеси лепили сказочные фигурки животных,

птиц… «Изделия» выставлялись на крылечко, на мороз. Вот так и получалось домашнее мороженое, которым лакомились и дети, и взрослые.

Россия, достаточно поздно узнавшая о существовании такого известного сегодня продукта как мороженое, оставила свой заметный след в истории приготовления данного молочного продукта. Сначала мороженое имелось только в царской семье, где его изготавливали по специальному рецепту. В то же время, именно Россия стала первой в мире страной, в которой был выдан патент на производство мороженого, но изобретатель машины для изготовления мороженого не нашел достаточных для ее создания средств, поэтому использование технической новинки пришлось отложить. Только в XIX веке в России появилась первая машина для приготовления мороженого. Постепенно производить мороженое стали не только в столице, но и в других городах страны.

Самым крупным, красивым и наиболее знаменитым городским парком Поволжья считался **Струковский сад в городе Самара**, функционировавший с 1849 года, в котором до революции продавали мороженое, известное своим замечательным вкусом на всю Среднюю и Нижнюю Волгу.

Известный самарский краевед ***К.П. Головкин*** рассказывает в своих записках об уличных торговцах мороженым: «В 70-80 и 90-х годах и отчасти позднее мороженое продавали, ходя по городу, мороженщики, нося его на голове. Рослые мужики, положив себе на открытую голову или на картуз кольцо, сплетенное из полотенца, ставили сверху род деревянного ушата, набитого льдом, среди которого помещена была форма с мороженым. Носили их мороженщики весьма искусно, не придерживая даже руками, и громко выкрикивая: «Сахар мороз!», «Мороженое хорошо!» через плечо у мороженщика было перекинуто полотенце. Потребителями являлись главным образом ребята улицы. На 1-2-3 копейки мороженщик ловко накладывал с большим верхом стакан, дно которого обыкновенно занимало более половины общей его вместимости».

Промышленное производство мороженого в России зародилось лишь к началу 30-х годов XX века. Тогда на Московском хладокомбинате и холодильнике №2 были сданы в эксплуатацию первые цеха по производству мороженого.

2. МОРОЖЕНОЕ СЕГОДНЯ. 16 интересных фактов о мороженом

Сегодня существует множество разнообразных видов и сортов мороженого. Это пломбиры, крем-брюле, замороженные соки, брикеты, эскимо и другие. Красное, белое, желтое, зеленое, фруктовое, шоколадное, ванильное – любое на ваш вкус. Технологии производства мороженого постоянно совершенствуются, а творческие идеи дизайнеров и просто оригиналов не иссякают.

Огромный плюс мороженого в том, что его можно приготовить и в домашних условиях, украсив всевозможными фруктами, вареньями, орехами, шоколадом и всем чем душе угодно. Подают мороженое, как по отдельности, так и в роли элемента десертов. Например, существует такое блюдо, как «*Жареное мороженое*», которое представляет собой обжаренные шарики мороженого с изюмом, панированные в хлопьях. Мороженым украшают торты, а есть вообще торты из зимней радости. В детских кафе оно является обязательным десертом, без которого не бывает меню.

Мороженое не знает этикета. Его едят зимой и летом, в ресторанах и небольших кафе, дома и на улице. Ларьки с мороженым стоят повсеместно вне зависимости от сезона. Часто в городах присутствуют заведения, которые специализируются исключительно на этом лакомстве, у нас это кафемороженые, а в Италии, например, gelateria.

Число рецептов мороженого и блюд с его использованием исчисляется десятками. Коктейли, буше, кофейное, со сливками, клубникой, апельсинами, дыней, ревенем, коньячное, ликерное, медовое, из черного хлеба, рисовое, облепиховое – это всего лишь малая часть из того, что могут освоить хозяйки.

Молоко, сливки, сахар, яйца, орехи, ягоды, сухофрукты, какао, шоколад, кофе, специи, печенье, йогурт – вот далеко не полный перечень продуктов, из которых может делаться мороженое. Но никакого канонического рецепта не существует. Вместо сахара можно использовать сахарозаменитель или сухофрукты, а вместо коровьего молока – соевое или рисовое. В Японии мороженое делают из зеленого чая, слив, имбиря. В лучших итальянских

джелатериях принято в качестве наполнителей использовать только сезонные плоды: клубнику – весной и в начале лета, яблоки – осенью, мандарины и апельсины – зимой. Турецкое замороженное лакомство под названием *дондурма* делают на основе козьего молока, добавляя в него салеп – муку из корней диких орхидей. Благодаря этой субстанции оно получается очень вязким и тянется, как жевательная резинка.

Мороженое предоставляет кулинарам широкие возможности для экспериментов. Например, такой вариант: творог и бальзамический уксус. Или шоколад с красным перцем и грецкими орехами.

В лондонском универмаге «Харродс» покупателям предлагают 20 видов мороженого со вкусами традиционных британских блюд: шотландского хаггиса, копченой рыбы, йоркширского пудинга, гренков с сыром или вустерширского соуса. Создатель оригинального мороженого *Джино Солдан* считает, что такое мороженое лучше всего подавать вместе с горячими блюдами. Так, по его мнению, мороженое со вкусом рыбы хорошо сочетать с копченым лососем, укропом и сливочным сыром.

И все же наиболее изобретательными остаются итальянские мастера кулинарного искусства: *Джанфранко Виссани* – автор омарового мороженого, *Витторио Фузари* – сырного мороженого, *Изидоро Консолини* – мороженого со вкусом оливкового масла. Все они солидарны во мнении, что сладкое фруктовое мороженое уже вышло из моды. Хорошо, что большинство людей с ними не согласны. Разве можно отказаться от разноцветных шариков мороженого в креманке, вафельных рожков или эскимо на палочке!

16 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О МОРОЖЕНОМ:

Факт №1: Золотое мороженое. Самым дорогим считается мороженое, которое носит символичное название «Золотое». Оно продаётся в США, стоит ровно 1000$ за 1 порцию и украшено настоящим съедобным золотом, редкими ягодами и карамелью. Говорят, что оно очень вкусное. Будет возможность - обязательно попробуйте!

Факт №2: Летом продаётся чаще, чем зимой. Статистики утверждают, что в летнее время каждые 3 секунды продаётся 1 порция мороженого. Зимой 1 порция мороженого продаётся раз в 20 секунд.

Факт №3: Самое любимое. На первом месте по продажам стоит сливочное мороженое, за ним с небольшим отрывом следует шоколадное, от которого чуть-чуть отстаёт фруктовое.

Факт №4: Гигантское мороженое. Огромный торт-мороженое был изготовлен в 2006 году, в Пекине к выходу детского спектакля «Гора мороженого». Его длина составила 4,8 метров, ширина 3 метра, высота 1 метр, зато весил он целых 8 тонн. Яркий большой торт-мороженое, украшенный рисунками забавных медвежат, был умной рекламной акцией продюсеров спектакля.

Факт №5: Московский снеговик. В Москве из мороженого сделали гигантского снеговика ростом 2 метра и весом 300 кг. Снеговик был выполнен в цветах российского флага из клубничного, черничного и сливочного мороженого. Полюбоваться на него пришли более 100 000 людей.

Факт №6: Криминальное мороженое. В Чили, в 2002 году арестовали уличного торговца мороженым, за которым толпами ходили покупатели. Секрет прост: мороженое, поедание которого сопровождалось состоянием эйфории, содержало обычный кокаин и вызывало привыкание.

Факт №7: Рецепт жареного мороженого. Хотите приготовить жареное мороженое? Записывайте рецепт: шарик пломбира хорошо заморозить, обвалять в муке, затем во взбитом яйце, затем в панировочных сухарях. Хранить в морозильной камере. Перед подачей на стол быстро обжарить во фритюре.

Факт №8: Мороженое из книги рекордов Гиннеса. В книгу рекордов Гиннеса занесен торт из мороженого, созданный в мае 2011 года канадской компанией Dairy Queen и установленный в одном из скверов Торонто. Его вес составил более 10 тонн, а на изготовление ушло 9 тонн мороженого, 90 кг бисквита и 136 кг крошек шоколада.

Факт №9: Кто и когда? Чаще всего мороженое покупают по воскресеньям. Основные категории потребителей: дети 5-12 лет и взрослые старше 45 лет.

Факт №10: Состояние за мороженое. Судить о стоимости мороженого в XIX веке можно по письму А.П. Чехова к А.П. Плещееву, в котором Антон Павлович жалуется, что проел половину своего состояния на мороженом, посещая популярную кондитерскую Замбрини вместе с Глафирой Пановой - примой Малого театра. Это произошло в Одессе в 1889 году.

Факт №11: Первое мороженое на палочке. Мороженое на палочке изобрёл американец Фрэнк Эпперсон, случайно оставивший на морозе стакан содовой воды с соломинкой. Утром, обнаружив замёрзшую содовую на соломинке, он не расстроился, а запатентовал изобретение под именем «попсикл» и начал выпускать лакомство - лимонад на палочке, позже лимонад заменило мороженое.

Факт №12: Мороженое, которое не тает. В Великобритании изобрели мороженое, которое не тает. Создатели уникального угощения не разглашают его рецепт. Однако журналистам стало известно, что для сохранения формы ванильного рожка, его подвергают специальной температурной обработке. Холодное лакомство продается в парке развлечений Alton Towers в графстве Стаффордшир.

Факт №13: Российский музей мороженного. В Кирове открылся первый в России полноценный музей мороженого «Арктико». В музее можно не только услышать о многовековой истории мороженого, но и увидеть, попробовать и пощупать экспонаты. Например, в центре зала стоит корова, которая дает молоко, и ее можно подоить прямо во время экскурсии.

Факт №14. Самое большое количество сортов мороженого. Самое большое количество сортов мороженого – 709 – предлагает своим посетителям венесуэльское кафе-мороженое Coromoto, 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.

Факт №15. Наномороженое или мороженое будущего. В 1987 года молодой ученый-микробиолог захотел угостить своих близких необычным десертом, но т.к. результат превзошёл все его ожидания, он решил, что и другие люди должны попробовать этот замечательный продукт. Так появилось знаменитое мороженое «Dippin' Dots». Наномороженое Dippin' Dots – это бусинки мороженого или фруктового сока, созданные посредством криогенной заморозки при температуре ниже -70 °С. Хранение такого мороженого должно происходить при температурах не выше -34 °С. Именно такие низкие температуры позволят сохранить всё богатство и уникальность вкуса и качества необычного десерта. В настоящий момент мороженое в мини гранулах продаётся в более двадцати странах мира и имеет большое количество разнообразных вкусов.

Факт №16. Мороженое и медицина. Существует такой миф: если глотать крупные куски мороженого, можно вылечить ангину, ведь «клин клином вышибают». На самом деле все абсолютно не так. Это лишь усугубит течение болезни. А вот в целях профилактики простудных заболеваний мороженое очень даже может пригодиться. Многие ЛОР-врачи рекомендуют проводить закаливание горла с помощью мороженого. Это делает его слизистую менее чувствительной к перепадам температур. И кстати, если ангину мороженым все же не вылечить, то от депрессии оно точно помогает. Давно доказан учеными факт: употребление мороженого способствует выработке «гормона радости» — серотонина — и помогает чувствовать себя уверенными и полными сил.

3. САМАРСКИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ МОРОЖЕНОГО.

В настоящее время мороженое в России производят около 150 предприятий, среди них фабрики мороженого на хладокомбинатах, цеха мороженого на молочных и других пищевых предприятиях и вновь построенные специально для производства мороженого. Объем производства составляет около 400 тысяч тонн. Начиная с 1998 года, он увеличился практически вдвое.

Лидерами рынка являются компании «Инмарко», «Русский холод», «Талосто», «Нестле Жуковское мороженое», «Айсберри», «АльтерВЕСТ», «Челны-Холод», «Снежный городок», «Петрохолод», «Продукт «Чистая линия». Иностранные производители представлены тремя компаниями: «Юнилевер», «Нестле» и «Баскин Роббинс». Импортируется в Россию около 5 тысяч тонн мороженого в год, экспорт составляет более 15 тысяч тонн.

Самаре есть чем гордиться! Ведь в ней находится крупнейшая **фабрика мороженого «Сам-По»**. Фабрика «Сам-По» работает с 1995 года. Первым мороженым было эскимо в шоколадной глазури на палочке. Сейчас фабрика выпускает больше 100 наименований мороженого. Мороженое — продукт сезонный и летом его производится в 3 раза больше, чем зимой. Но за день на фабрике можно сделать столько мороженого, чтобы хватило бы на каждого жителя Самары.

Классическое мороженое делается на молоке, сливочном масле и сахаре. Это три основных ингредиента. Молоко для мороженого привозят из хозяйств Самарской области, Ульяновской области и Татарстана. Именно оно придает мороженому яркий и насыщенный вкус.

Первый этап — это смешивание ингредиентов и варка. Согласно заданному рецепту в варочные танки автоматически подается определенное количество компонентов. Дальше смесь «ходит по кругу» между двумя танками, варится и пастеризуется при температуре +80...+82. За час два танка могут сварить 5 тонн мороженого.

Далее сваренное мороженое насосами подается в отделение созревания. Всего на фабрике три таких отделения, где стоят танки, полные мороженого. Оно созревает в течение 6-12 часов в зависимости от сорта при температуре +2...+6 градусов. При созревании смесь становится однородной, плотной, с глубоким и насыщенным вкусом.

На этой линии делают мороженое «Гигант» весом 120 граммов. Сотрудницы фабрики вручную раскладывают вафельные рожки в отсеки, дальше все происходит без участия человека.

Специальное оборудование - фрезер - наливает в рожки созревшее мороженое. Это оборудование охлаждает смесь с +4 градусов до -4 и насыщает ее воздухом.

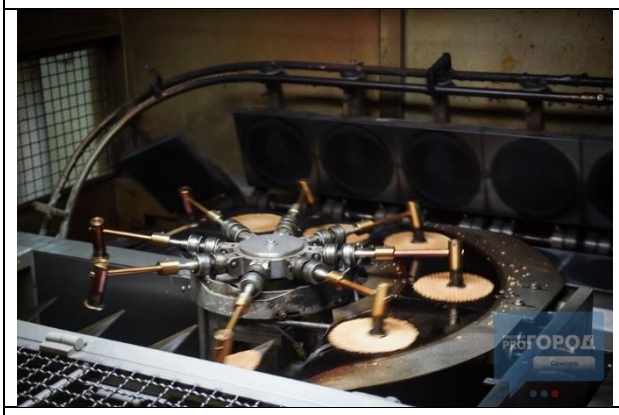
Мороженое наливается при температуре +4 градуса. А потом на час уходит в морозильный тоннель. Там оно закаливается при температуре -40. И выходит уже готовое - температурой -17.

Его можно упаковывать и отправлять на склад, чтобы потом отвезти в магазины. Кстати, сотрудникам фабрики можно брать мороженое прямо с линий, это не запрещено. Плюс в столовой всегда стоит холодильник, полный мороженого, которое можно брать сколько угодно. Поэтому на фабрике работает много студентов: особенно им удобно это летом, когда фабрика работает круглосуточно.

Точно по такому же принципу, что и «Гигант», делается рожок «Малыш». Только он в 2 раза меньше своего «старшего брата» - весит 60 граммов. Кстати, когда члены инновационной группы фабрики придумывают новый вид мороженого, они часто советуются с детьми. Вот и сейчас в разработке находится мини-эскимо, и работники фабрики мороженого ездили в детский сад, чтобы спросить у малышей, какое они хотят мороженое.

На фабрике есть свой собственный вафельный цех. И если в цехах, где фасуется мороженое — холодно, то в вафельном цехе — жара.

В тестомесильном отделении замешивается тесто для рожков и стаканчиков. Оборудование автоматически смешивает необходимое количество сахара, муки, сухого молока и ледяной воды. Температура воды не должна быть выше 11 градусов, иначе тесто загустеет. В такой тестомесильной машине может замешиваться 50 килограммов теста.



Из тестомесильных машин тесто подается на многочисленные «вафельницы». Вафля запекается, а закручивающий механизм делает из нее рожок.

На фабрике две печи, которые делают вафельные стаканы, и три печи, которые делают вафельные рожки и листы.

В вафельных стаканах выпускается классика самарского мороженого - «Ежик». Этому сорту уже больше 10 лет. Так же, как и в производстве «Гиганта», специальное оборудование разливает по стаканчикам охлажденное мороженое.

Потом оно уходит в морозильный тоннель. Кстати, «Ежики» есть двух видов: ванильный в шоколадной глазури с орехом и крем-брюле в карамельной глазури. Крем-брюле отличается от обычного мороженого сиропом крем-брюле. Этот сироп варится из жженого сахара и именно он придает мороженому аромат и приятный карамельный цвет.

Из морозильного тоннеля закаленное мороженое выходит и «шапочкой» окунается в горячую шоколадную глазурь с арахисом. За счет разницы температур между холодным мороженым и горячей глазурью, шоколад быстро застывает.

Так же глазируется и эскимо на палочке. Но сначала специальная машина нарезает брикеты, в которых подается карамель и сбивается деревянная палочка.

Мороженое уходит на закаливание в морозильный тоннель...

...и оттуда — в «ванну» с шоколадной глазурью и миндалем. Температура глазури +38, а мороженого - -12.

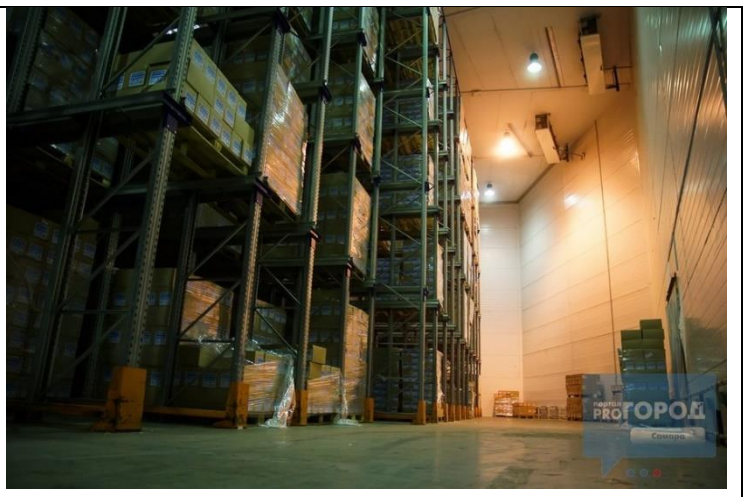
Глазурь быстро застывает, и мороженое уходит на упаковку.

А здесь делается мороженое «На набережной». В пластиковый стаканчик две разных смеси — фруктовая и ванильная, плюс фруктовый наполнитель.

Потом делаются розочки и украшения и насыпается мармелад.

Затем стакан закрывается крышечкой, на крышку ставится дата, и уже готовое мороженое уходит в морозильный тоннель. Все производство компактно помещается на 4 квадратных метрах.

Еще на фабрике производят фруктовый лед. Основа всех фруктовых льдов — это детское яблочное пюре. На фабрику его провозят из Краснодарского края, потому что там яблоки слаще. Самарские кислят, и поэтому в пюре пришлось добавлять лишний сахар.

Все готовое мороженое хранится на складе при температуре -24...-26. Сотрудники здесь ходят в верхней одежде. Склад фабрики «Сам-По» поражает — здесь мороженого до потолка!	

«Сам-По» в финской мифологии – это мельница, несущая счастье и прибыль. Именно отсюда взяла название самарская фабрика. Но многие думают, что название — это аббревиатура и расшифровывается как «Самарское производственное объединение».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Итоги и выводы. Итак, гипотеза данной работы подтвердилась. Наши представления о мороженом действительно значительно минимизированы.

В ходе выполнения работы нам удалось сформулировать субъективный комплекс информации по мороженому, который позволил выяснить следующее:

1. История возникновения мороженого связана с древнекитайской цивилизацией и насчитывает более 5000 лет.
2. В России мороженое существовало со времен Киевской Руси, а из Европы было завезено в 18 веке.
3. С 1849 года Самарский Струковский сад славился тем, что в нем продавали самое вкусное мороженое во всем Поволжье.
4. Сегодня в информационном поле существует целый пласт информации, связанный с интересными фактами о мороженом.
5. Крупнейший самарский производитель мороженого – фабрика мороженого «Сам-По» (с 1995 г.)

Рекомендации. Рекомендуется использовать мороженое в качестве закаливающей процедуры с целью укрепления местного иммунитета и профилактики простудных заболеваний.

Источники и литература

1. Управление государственной архивной службы Самарской области. Остромецкая А.С. (главный специалист ГУСО «ЦГАСО») «История мороженого» – Режим доступа: http://regsamarh.ru/info_act/publication/28.12.2009/cgaso/21/19403/
2. Газета «Город». Светлана Шмелева. Репортаж с фабрики мороженого в Самаре от 10.07.2015 г. – Режим доступа: http://progorodsamara.ru/news/view/167256
3. «Российская газета». Александр Сотов. Статья «Опубликована история мороженого» от 25.07.2012 г. – Режим доступа: https://rg.ru/2012/07/25/morojennoe-site.html
4. Газета «Аргументы и факты». Валерий Смирнов. Статья «Музей мороженого «Артико» приготовил для кировчан много нового», 08.07.2016 г. – Режим доступа: http://www.kirov.aif.ru/society/muzey_morozhenogo_artiko_prigotovil_dlya_kirovchan_mnogo_novogo
5. Газета «Комсомольская правда». Екатерина Пенетягина. Статья «В Кирове открылся первый в России полноценный музей мороженого». – Режим доступа: http://www.samara.kp.ru/daily/26470.5/3340533/
6. Портал «ИСТОРИЯ.RU» «История России, всемирная история» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.istorya.ru/articles/morozhenoe.php
7. Информационный портал SAMARATODAY.RU. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://samaratoday.ru/news/248395
8. Портал «СССР. Под знаком качества». Советское мороженое: лакомые секреты холодного производства. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ussr-kruto.ru/2013/06/20/sovetskoe-morozhenoe-lakomye-sekrety-xolodnogo-proizvodstva/

9. ПАО «Винтер». История мороженого. – Режим доступа: http://www.winter.com.ua/winter/index.php?histmor.htm
10. Кулинарный блог Ольги Лаврентьевой. «Мороженое будущего Dippin' Dots уже в России!», 29.07.2014 г. – Режим доступа: http://lavrentieva-kitchen.blogspot.ru/2014/07/dippin-dots.html#axzz4M2x0SEMK

Приложение 1

Результаты анкетирования и опроса по теме «ЧТО МЫ ЗНАЕМ О МОРОЖЕНОМ»

В ходе разработки данной темы было проведено анкетирование и опрос в социальной сети «В Контакте». Участники анкетирования – учащиеся 2 «Б» класса МБОУ «Школы №47 им. Героя Советского Союза Ваничкина И.Д.» г.о. Самара, 23 чел. Возраст 7-9 лет.

Участникам была предложена анкета следующего содержания:

АНКЕТА

Дорогой друг!

Ответь, пожалуйста, на вопросы Анкеты, подчеркнув правильные на твой взгляд ответы.

Укажи, пожалуйста, свой возраст _____ лет

1. Кто «изобрел» мороженое?
   - ✓ китайцы **13%**
   - ✓ англичане **52%**
   - ✓ древние греки **13%**
   - ✓ древние славяне **9%**
2. Какое мороженое тебе больше всего нравится?
   - ✓ сливочное **48%**
   - ✓ фруктовый лед **35%**
   - ✓ шоколадное **13%**
   - ✓ я не люблю мороженое **4%**
3. Бывает ли такое мороженое? *(если да, то подчеркни)*
   - ✓ сладкое **74%**
   - ✓ горькое **8%**
   - ✓ со вкусом рыбы **0%**
   - ✓ жареное **0%**
4. Можно ли с помощью мороженого вылечить ангину?
   - ✓ Да, «клин клином вышибают» **13%**
   - ✓ Нет, это только усугубит болезнь **30%**
   - ✓ Вылечить нельзя, но можно применять для профилактики **57%**
5. Что такое «наномороженое»?
   - ✓ нарисованное на компьютере (виртуальное) мороженое **17%**
   - ✓ мороженое, которое едят герои фантастических фильмов **13%**
   - ✓ сильно замороженные маленькие шарики мороженого **44%**
   - ✓ не знаю **26%**
6. На какой самарской фабрике производят мороженое?
   - ✓ Шоколадная фабрика «Россия» **13%**
   - ✓ Булочно-кондитерский комбинат **9%**
   - ✓ «Самаралакто» **4%**
   - ✓ «Сам-По» **74%**

Участники опроса в сети «В Контакте» – 17 человек. Возраст участников – не обозначен. Участникам было предложено ответить на вопрос: «Можно ли с помощью мороженого вылечить ангину?»

Можно ли с помощью мороженого вылечить ангину?

Таким образом, можно сделать **выводы** о том, что

1. Крайне малый процент респондентов знаком с историей возникновения мороженого. Всего лишь 13% опрошенных дали правильный ответ. 13% вообще затруднились дать какой-либо ответ.
2. Большинство респондентов отдают предпочтение сливочному мороженому (48%). И лишь один человек (4%) ответил «я не люблю мороженое».
3. У большинства респондентов (74%) мороженое ассоциируется исключительно со сладким десертом, тогда как существует около 800 сортов мороженого.
4. Что такое «наномороженое» знают 44% опрошенных.
5. О самарской фабрике мороженого «Сам-По» знают 74% опрошенных.
6. 55% респондентов знают о правильном применении мороженого с целью профилактики простудных заболеваний. 33% осведомлены о том, что лечить ангину с помощью мороженого категорическим запрещено. И лишь 13% опрощенных по-прежнему продолжают считать, что «клин клином вышибают».