

***Інтелектуально-пізнавальна гра
«Смачна прохолода»***



**Підготувала та провела:
Вчитель біології
КЗШ I-II ступенів № 1
Ривкіна К.Є.**

Інтелектуально-пізнавальна гра для учнів 5-х класів «Смачна прохолода»

Мета: розповісти учням про те, як з'явилася найсмачніша ласощ на Землі - морозиво. Школярі дізнаються секрети технології приготування, яких видів воно буває і навіть зможуть приготувати його вдома самостійно. По ходу презентації учні будуть вгадувати інгредієнти, які необхідні для створювання морозива, читати веселі вірші про морозиво, розгадають кросворд, спробують самі з кульок сформувати своє морозиво.

Обладнання: Картки-завдання, малюнки з зображенням різних видів морозива, кульки, аркуші А4, канцелярське приладдя, м/м обладнання

Зміст заходу:

На початку заходу вчитель загадує дітям загадку, для того, щоб дізнатися чому саме буде присвячено захід. (слайд № 2)

*Хочеш фокус покажу?
Снег на палочке держу!
Снег я съел, какая
 жалость
Только палочка
 осталась.
Снег я съел, повеселел
И ничуть не заболел.
(Морозиво)*

Вчитель: Добрий день! Невідомо, коли, де і ким був придуманий рецепт приготування морозива. Найбільш ранні згадки про морозиво відносяться до часів імператора Нерона, який наказав, щоб йому приносили гірський лід і змішували з фруктовими добавками, і китайському імператору Тангу, у якого був свій метод приготування сумішей з льоду і молока. Морозиво швидше за все було привезено з Китаю до Європи. За легендою, Марко Поло привіз рецепт морозив з Сходу, для охолодження якого використовували не тільки сніг, а й селітру. І з тих пір блюдо, схоже на щербет, неодмінно присутнє в меню аристократів.

Саме тоді морозиво опинилося в центрі інтриг: кухарі зберігали рецептуру в найсуворішому секреті, а для непосвячених його виробництво було схоже на диво.

Згодом були розроблені рецепти приготування льодів, щербетів і молока, які увійшли в моду при італійських і французьких королівських дворах. Навіть такий гурман, як Людовик XIV, не відмовлявся від нього. У 1649 році французький кулінар Жерар Тірсен придумав оригінальний рецепт замороженого ванільного крему - з молока і вершків. Новинку назвали «неаполітанським морозивом». Після цього рецептура крижаного десерту оновлювалася постійно.

А на Русі заморожене молоко їли в спеку ще в давнину. У сибірських селах і донині господині зберігають молоко, заморозивши його в блюдечках і склавши лід стопкою.

Після того, як заморожений десерт потрапив до Америки, його облюбували знамениті американці. Джордж Вашингтон і Томас Джефферсон подавали його своїм гостям. У 1774 році лондонський по-ставщик продуктів харчування Філіп Ленз вперше рекламував в Нью-Йоркській газеті продаж розливних солодошів, включаючи морозиво. Доллі Мадисон, дружина президента США Джеймса Мадісона, подала морозиво на інавгураційному балу свого чоловіка в 1813 році.

В Америці перші морозениця відкрилася в 1776 році. Давайте і ми дізнаємося більше про це лакомство!

Вчитель: Кожній команді на початку заходу я видаю порожню креманку. Задача команд заповнити креманку кульками морозива. Оцінювати буду так: за повністю правильно виконане завдання команда буде отримувати червону кульку морозива, за вивиконання завдання, але з невеликими недоліками, команда буде отримувати жовту кульку морозива. Команда не отримуватиме кульку морозива, якщо вона не виконала завдання. Та команда, яка більше збере кульок морозива червоного кольору, та і переможе в нашій конкурсній програмі. Попереду нас чекають конкурси та розваги для команд. Тож почнемо!

Конкурс 1. «Тасмниця рецепту» (слайд № 3)

Ведучий: Кожна команда отримує чотири конверти. У цьому конверті загадки і букви. Вам необхідно відгадати загадку і з букв скласти відповідь. В результаті команда отримає назви продуктів, які входять в рецепт морозива. Подивимся, яка команда виконає швидше!

1. коол

- Від нього - здоров'я, сила,

І рум'янець щік завжди.

Біле, а не білила,

Рідке, а не вода.

(Молоко) (слайд № 4)

2. ЙОЦЯ

- Може й розбитися,

Може й зваритися,

Якщо хочеш, в птицю,

Може перетворитися.

(Яйце) (слайд № 5)

3. Ахрас –

Я біл як сніг,

У честі у всіх.

В рот понав -

Там і пронав.

(Цукор) (слайд № 6)

4. АЕНТСАМ –

Виходить вона

З простого молока,

Але завжди вона густа,

І завжди вона смачна.

(Сметана) (слайд № 7)

Вчитель: Ось пропоную вам кілька рецептів морозива, яке можна зробити в домашніх умовах.

1. Полуничне морозиво. (слайд № 8)

Рецепт: полуниця - 500г, яйце (жовтки) - 3 шт., Цукор - 150г, вершки або сметана - 300г.

Яєчні жовтки розтерти з цукром. Полуницю протерти через сито. Вершки або сметану збити, з'єднати їх з жовтками і полуничною масою. Заповнити масою порційний посуд або розмазаний-ні оливковою олією рифлені формочки. Заморозити в холодильнику. Перед подачею формочки перекинути на тарілки, виклавши в них морозиво, прикрасити полуницею.

2. Шоколадне морозиво. (слайд № 9)

Рецепт: 100г. шоколаду, 60г. цукру, 100г. молока, 0.25п. збитих вершків або крему.

Шоколад подрібнити, покласти в посуд, яку поставити в ємність з гарячою водою. Коли шо-Коладо розтане, додати 20г. цукру, молоко, перемішати. Отриману масу заважати до повного охолодження. Вершки збити, всипати цукор і з'єднати з шоколадною масою. Блюдо заморозити.

Ведучий: У 1649 році з'явилося ванільне морозиво - його придумав французький кулінар Жерар Тірсен. Після цього рецептура крижаного десерту оновлювалася постійно - з'являлися все нові і нові сорти.

Широка громадськість дізналася рецепт завдяки Прокопію де Колтеллі, який відкрив перше кафе-морозиво в Парижі. У 1782 році в цьому кафе клієнтам пропонували до вісімдесяти сортів морозива. До речі, кафе існує і про донині, і його доходи надзвичайно великі.

Час йшов. Зростала кількість ресторанчиків, кафе і просто забігайлівок, які спеціалізувались виключно на продажу морозива. Ці кафе відвідувала інтелектуальна еліта Парижа - Вольтер, Даламбер, Гюго, Анатоль Франс, Дідро, Бомарше, Бальзак, Верлен, Руссо, і навіть Бенджамін Франклін. Любив морозиво і Наполеон Бонапарт. Він навіть на заслання на острів Святої Олени виписав собі апарат для їх виготовлення, який йому не забарилася прислати один жаліслива англійка.

Повсюдне впровадження холодних десертів у домашнє господарство почалося з появи ручної мішалки для морозива. Її винайшла в 1843 році американка Ненсі Джонсон. Мішалка б діяло-ла за принципом ручного міксера, периметр заповнювався льодом і сіллю, остуджують вершкову суміш. Правда, пані Джонсон не зміркувала, що винахід слід запатентувати. Через два роки подібний механізм запатентував якийсь пан Янг. Перша комерційна лінія по виробництву морозива була створена на основі ручних мішалок в 1851 році в США. В історії залишилося ім'я її творця - Джейкоб Фассл. А перший механічний апарат, служив-ший для тих же цілей, був створений чотирма роками пізніше в Австралії. За рік до початку ХХ століття француз Огюст гомілки винайшов і запатентував гомогенізатор, а в 1902 році був винайдений примушує-ленний охолоджувач для морозива, і почалася епоха повсюдного виробництва цих ласощів.

Конкурс 2. «А з чим морозиво?» (Слайд № 10)

Ведучий: Розгадайте кросворд, в якому питання - загадки.

Тривалість конкурсу - 5 хвилин. (слайди № 11 - 12)

По горизонталі:

- 1. Яскравий, солодкий, наливої,
Весь в обкладинці золотий.
Немає з цукеркової фабрики -
З далекої Африки. (Апельсин)**
- 2. Намиста червоні висять,
З куців на нас дивляться.
Дуже люблять намиста ці
Діти, птиці та ведмеді. (Малина)**
- 3. Кругле, рум'яне,
Я росту на гілці;
Люблять мене дорослі
І маленькі дітки. (Яблуко)**

4. *Хоч він зовсім крихкий,
А ховається в шкарлупку.
Заглянеш в середину -
Побачиш серцевину.
З плодів він твердіше всіх!
Називається (Орех)*
5. *Золотистий південний фрукт.
Персик - його кращий друг.
Тільки той крупніше
І на зуб твердіше. (Абрикос)*
6. *Він знатний, темний,
Ніжний, солодкий -
На ласунів дуже ласий.
Сластьон він ловить поутру
І тане сам у них в роті. (Шоколад)*
7. *Була зеленої маленькою,
Потім я стала аленькою.
На сонці почорніла я,
І ось тепер я стигла. (Вишня)*
8. *Він майже як апельсин,
З товстою шкірою, соковитий,
Недолік лише один -
Кислий дуже, дуже. (Лимон)*
9. *І красна, і кисла -
На болоті росла. (Журавлина)*

По вертикалі:

1. *Дві сестри влітку зелені:
До осені один червоніє,
А інша - вся чорніє. (Смородина)*

1г 1в

2г

3г

4г

5г

6г

7г

8г

9г

Ведучий: Спочатку морозиво подавали в блюдцях, розетках, а продавали врізався. В кінці XIX століття в Європі в побут увійшли картонні й паперові стаканчики для морозива, в яких воно продавалося в роздріб.

Винахід вафельного ріжка приписується італійському емігрантові Італо Маркьонні, запропонованого-жив нью-йоркській публіці перший ріжок в 1896 році і запатентував свій винахід у 1903-му. Однак батьком вафельного ріжка для морозива за випадковим збігом обставин став сірійський емігрант Ернест Хамви, який торгував вафлями в кіоску на Всесвітньому ярмарку 1904 року в Сент-Луїсі. Власник сусіднього кіоску продав

морозиво, і, коли у нього закінчилися блюдця, пан Хамви став крутити для нього ріжки з вафель, які той наповнював своїм товаром. Публіка була в захваті, і вже через кілька років розторопний сирієць створив першу компанію з виробництва вафельних ріжків. Саме ця компанія і поклала початок примуше-ленному виготовленню ріжків. У Штатах в 1920 році були запатентовані і перші брикети ескімо.

Конкурс 3. «Хто більше знає назв морозива?» (Слайд № 13)

Ведучий: Кожна команда на листочку записує назви морозива. Перемагає та команда, у яка за 1 хвилину напише на листочку якомога більше назв морозива.

Ведучий: Згідно формою та змістом нашої країні поділяють таке морозиво як пломбір, крем-брюле, ескімо, ріжок, брикет, заморожений сік.

«Насадити» морозиво на паличку додумався каліфорнієць Френк Епперсон, одного разу залишив на морозі стакан содової з соломинкою. У 1905 році він запатентував свій винахід, став готувати лимонади, заморожені на паличці, і придумав слово popsicle, яким американці донині називають фруктове морозиво на паличці. У роки економічної кризи в США «попсікл» випускали з двома паличками, щоб його можна було розламати і з ким-небудь поділитися.

Назва морозива «ескімо» походить від слова «ескімос». За легендою рецепт морозива ескімо першим розробив американець Християн Нельсон в 1919 році. Перше ескімо являло собою брикет морозива в шоколадній глазурі і називалося «ескімо-пай» - «пиріжок ескімоса». У 1922 році Християн Нельсон запатентував свій винахід.

Сучасний вигляд ескімо набуло в 1934 році, коли ескімо стали випускати на дерев'яній палочці.

У ХІХ столітті в Росії було три основних види морозива: сорбетто (або шербет) - заморожена, але ще не затверділа рідина; полумороженое (або гранито) - менше густа маса, приготовлена з фруктових соків; власне морозиво - густа маса, готова приймати різні форми залежно від побажань кондитера.

Конкурс 4. «Збери морозиво» (слайд № 14)

Ведучий: Є багато видів морозива. Кожна команда отримує зображення морозива, котоякі потрібно зібрати із заготовок. Хто швидше? (слайд № 15)

Цікаві факти про морозиво

«Самий, Самі, Самое» (слайд № 16)

□ Найшвидше поїдання морозива - 16 липня 1986 американець Тоні Даутсвелл проковтнув +1530 г морозива за 31,57 секунди! При цьому морозиво навіть не встигло розтанути.

□ Самі незвичайні добавки до морозива. У Японії замість молока використовують соєвий білок. У Канаді існують рецепти з морквою, а в США - з буряком і селерою. Подекуди в Росії випускається томатне морозиво і пломбіри з настоями степових трав (м'ята, материнка, зве-робою, чебрець).

□ Найсмачніше морозиво роблять на фабриці «ЖвентюрІС» в данському місті Оденсе, де, до речі, народився Андерсен. Там же найбільший вибір - більше 70 сортів! Для порівняння - найбільші російські холодокомбінати можуть запропонувати 18-20 сортів ...

□ Найбільші фанати морозива - американці. У них існує навіть Свято моро-женого (він відзначається щороку в липні). Середній американець з'їдає за рік 23 кг моро-женого!

□ Самі загартовані любителі морозива - це, як не дивно, ми з вами! У 1960-х рр. жур-нал «Французький морозивник» писав: «У нас дуже багатьох дивує пристрасть радянських людей до морозива. Навіть в снігопад і мороз, коли температура опускається нижче мінус

п'ятнадцяти, можна спостерігати, як люди, що виходять з метро, не звертаючи уваги на звер-ський холод, спрямовуються до лотошніцям за морозивом і тут же поїдають його ».

□ Самий величезний торт-морозиво був створений 10 травня 2011 в канадському місті Торонто. Для цього кулінарам знадобилося 9 тонн морозива, 136 кг льоду і 91 кг бісквітного тіста. Таким незвичайним чином велика канадська мережа кафе «Dairy Queen» відзначила 30 років з дня заснування.

□ Найбільший сніговик з морозива був споруджений в Москві. Його зріст становив близько 2 метрів, а вага - до 300 кілограм. Уособлював він, безумовно, могутність Росії: поєднання білого, синього і червоного кольорів (кольори національного прапора) було виконано з вершкового, чорничного і полуничного морозива.

□ Найбільша кількість сортів морозива - 709 - пропонує відвідувачам Венесуельське кафе-морозиво Согомото, яке заснував в 1980 році виходець із Португалії Ману-ель да Сільва Олівейра. Сьогодні господар кафе пропонує своїм відвідувачам сотні оригіналь-них рецептів - вафельна трубочка з тунцем, морозиво з цибулею, свинячими шкварками, пивом, морквою, помідорами, бобами, фореллю, креветками і кальмарами, пивом, спагетті, чесно-ком, рожевими пелюстками і навіть надзвичайно гострий делікатес з перцем чилі.

Конкурс 5. «Визнач по обгортці» (слайд № 17)

Ведучий: Потрібно по обгортці визначити, якому морозиву належать фрагменти. Перемагає та команда, яка визначити всі назви морозива за запропонованими фрагментам.

Оголошується і нагороджується переможець. (слайд № 18)

Ведучий: Друзі! Ось і підійшло до фіналу наша інтелектуально- пізнавальна гра. Сподіваюся, вам сподобалась наша гра, і ви дізналися багато нового про морозиво.