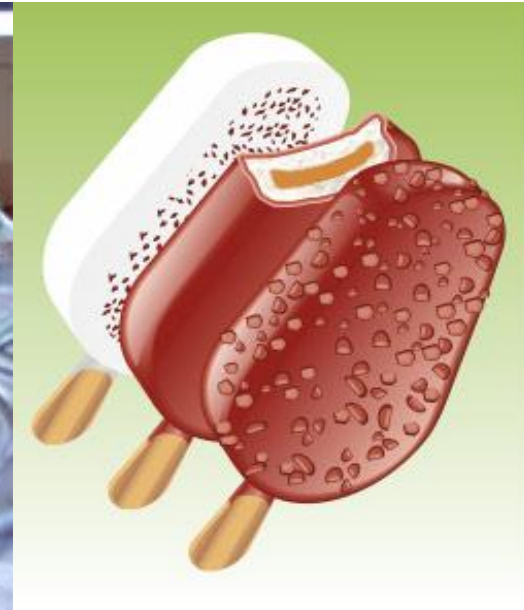
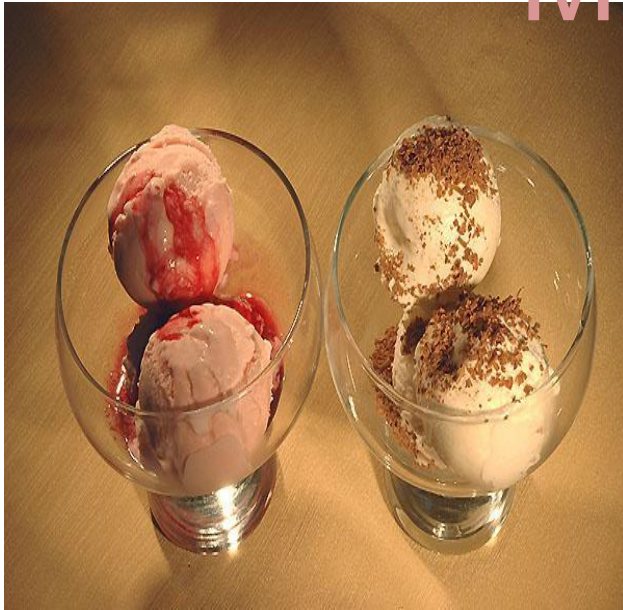


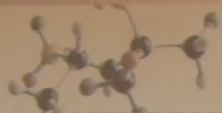


**В чем секрет
любви к
мороженому ?**

Мороженое



Покупая мороженое в магазине, мы каждый раз пытаемся взять все новый и новый сорт этого сладкого чуда.



ЮНЫЙ ХИМИК



К УРОКУ



ХИМИЯ ВОКРУГ НАС

Химия — наука о веществах, их свойствах и превращениях. Химия изучает состав, строение и свойства веществ, а также законы, которым они подчиняются. Химия — одна из самых интересных наук, которая помогает нам понять мир вокруг нас. Химия — это наука о том, как вещества взаимодействуют друг с другом. Химия — это наука о том, как вещества изменяются. Химия — это наука о том, как вещества используются в промышленности, сельском хозяйстве, медицине и других областях жизни.

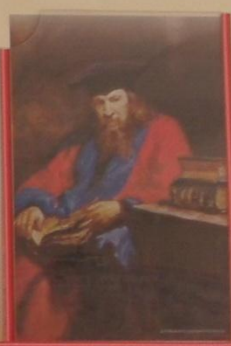
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ В ХИМИЧЕСКОМ КАБИНЕТЕ!

1. Общие требования к поведению учащихся в кабинете химии.
2. Соблюдение правил техники безопасности при работе в кабинете химии.
3. В кабинете химии строго запрещается курить, есть, пить, разговаривать и шутить.
4. Запрещается прикасаться к приборам, реактивам, посуде, если не разрешит учитель.
5. При работе с химическими веществами необходимо соблюдать осторожность, избегать попадания веществ на кожу, одежду, глаза.
6. В случае аварии немедленно сообщить об этом учителю.
7. После окончания работы необходимо вымыть руки.
8. При работе с химическими веществами необходимо использовать индивидуальные средства защиты (очки, перчатки).
9. При работе с химическими веществами необходимо соблюдать правила техники безопасности.
10. При работе с химическими веществами необходимо соблюдать правила техники безопасности.

ЭТО ИНТЕРЕСНО

Химия — это наука о веществах, их свойствах и превращениях. Химия изучает состав, строение и свойства веществ, а также законы, которым они подчиняются. Химия — одна из самых интересных наук, которая помогает нам понять мир вокруг нас. Химия — это наука о том, как вещества взаимодействуют друг с другом. Химия — это наука о том, как вещества изменяются. Химия — это наука о том, как вещества используются в промышленности, сельском хозяйстве, медицине и других областях жизни.

ОТКРЫТИЯ



ФАКУЛЬТАТИВ



ОБЪЯВЛЕНИЯ

Химия — наука о веществах, их свойствах и превращениях. Химия изучает состав, строение и свойства веществ, а также законы, которым они подчиняются. Химия — одна из самых интересных наук, которая помогает нам понять мир вокруг нас. Химия — это наука о том, как вещества взаимодействуют друг с другом. Химия — это наука о том, как вещества изменяются. Химия — это наука о том, как вещества используются в промышленности, сельском хозяйстве, медицине и других областях жизни.

ИЗ ИСТОРИИ ХИМИИ

Химия — наука о веществах, их свойствах и превращениях. Химия изучает состав, строение и свойства веществ, а также законы, которым они подчиняются. Химия — одна из самых интересных наук, которая помогает нам понять мир вокруг нас. Химия — это наука о том, как вещества взаимодействуют друг с другом. Химия — это наука о том, как вещества изменяются. Химия — это наука о том, как вещества используются в промышленности, сельском хозяйстве, медицине и других областях жизни.

КОНКУРСЫ, ОЛИМПИАДЫ



Объект исследования мороженого

ванильное пломбир

сливочное

растительно-сливочное

фруктовое



Обнаружение белков в мороженом





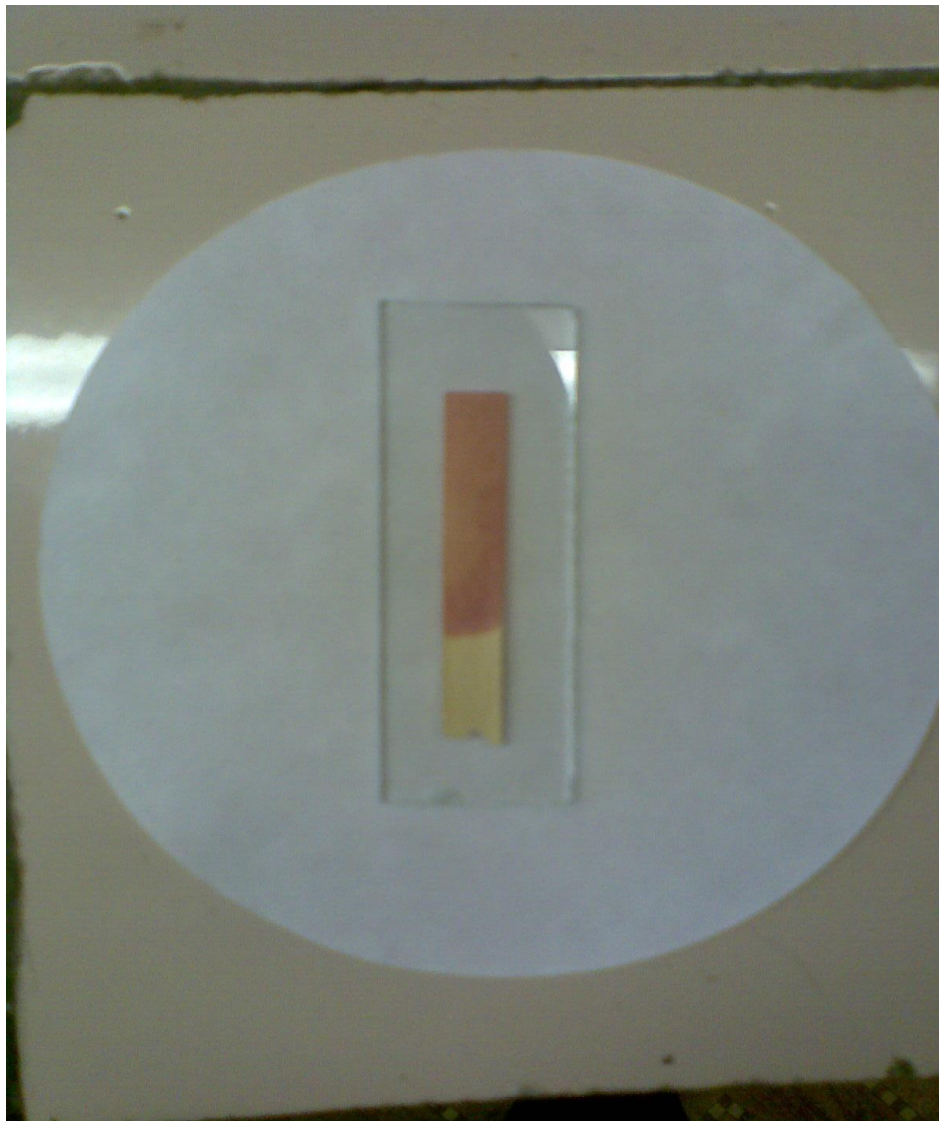
Обнаружение остатков ароматических α - аминокислот



Обнаружение крахмала в вафельном стаканчике



Обнаружение лимонной кислоты во фруктовом мороженом



Определение текучести



Я проводил социологический опрос.



Результаты социологического опроса среди учеников 5-8 классов лицея ,в %

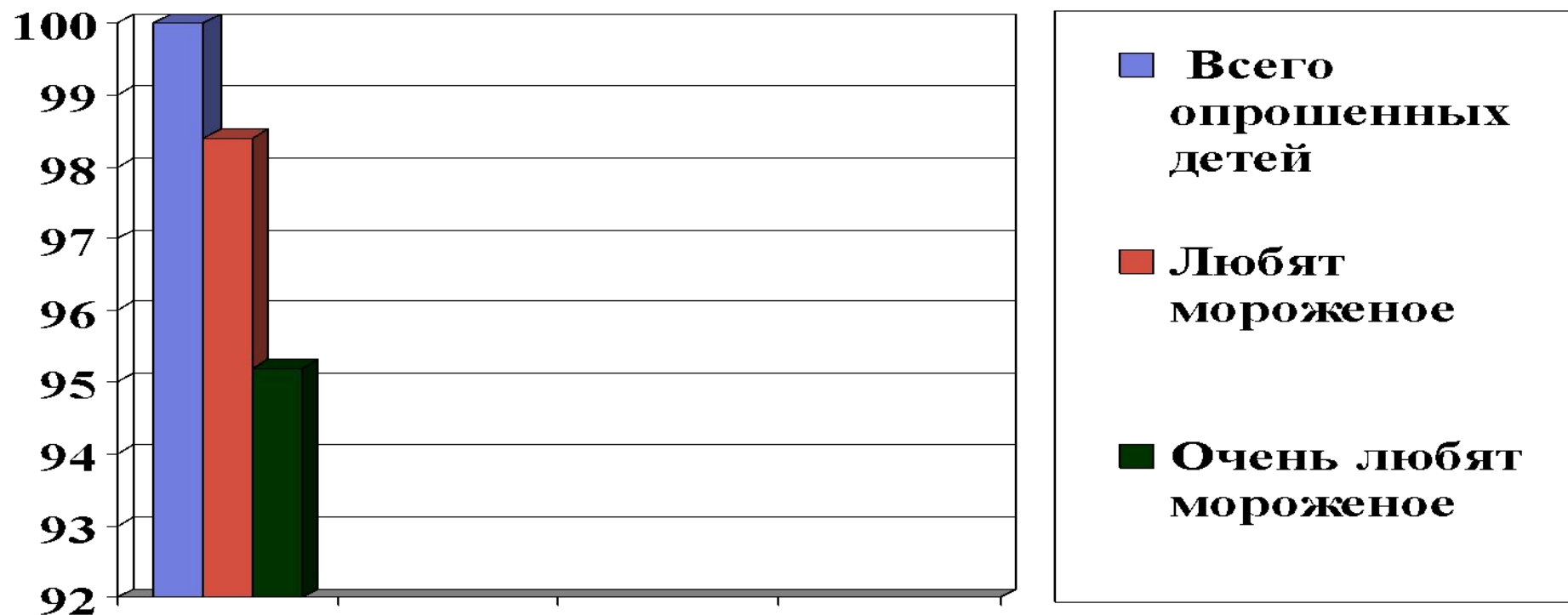
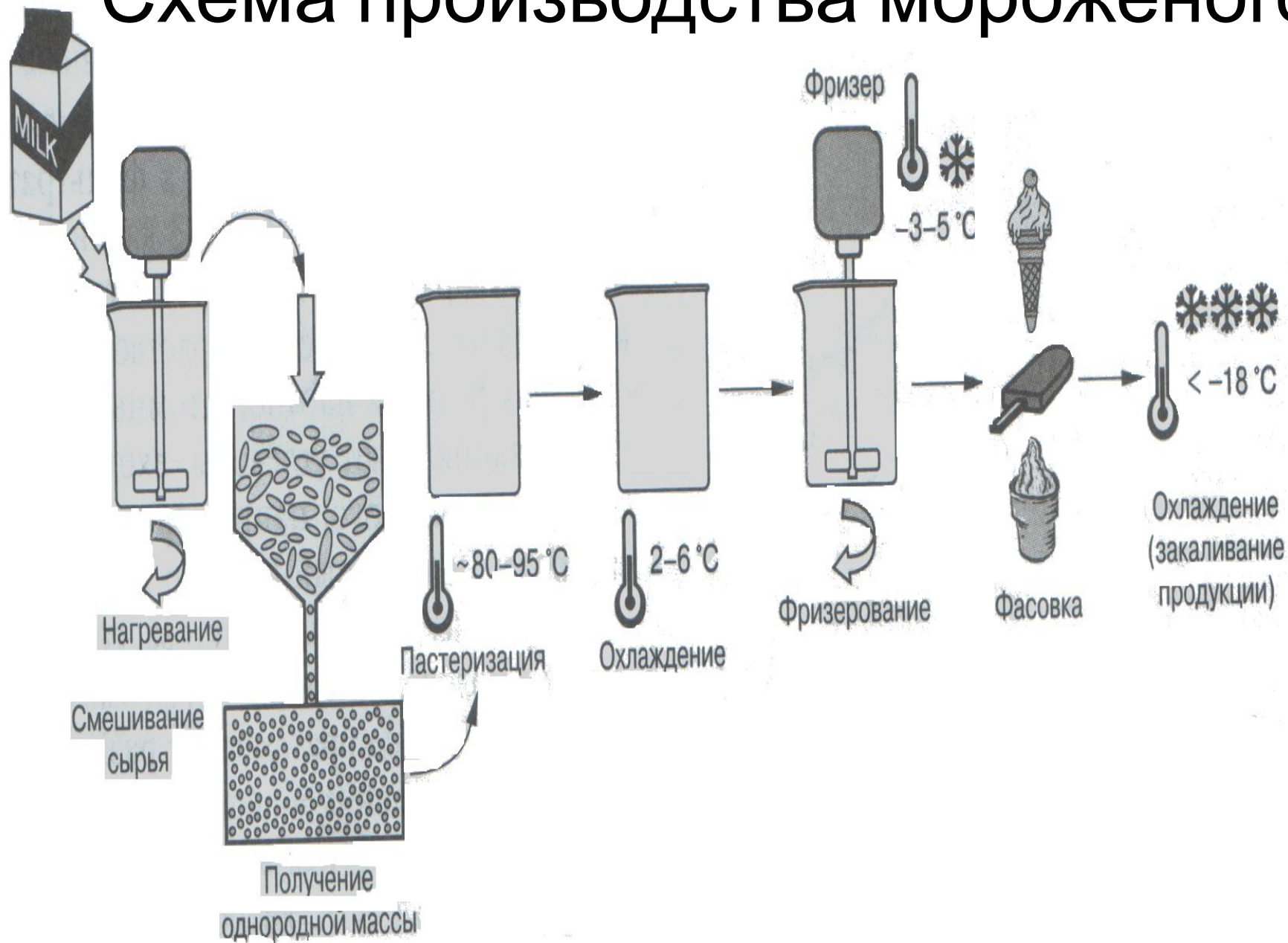


Схема производства мороженого



Приготовим мороженое в домашних условиях

- Лимонное мороженое
- Покупая мороженое в магазине, мы каждый раз пытаемся взять все новый и новый сорт этого сладкого чуда, и когда останавливаем выбор на одном из многочисленных видов, приобретаем его постоянно. А почему бы нам не приготовить его самому. Вот рецепт лимонного мороженого:

конечно, нам понадобится лимон, также стакан молока, 100 граммов сахара, граммов 15 крахмала и 2 яйца. Вам необходимо отелить кору лимона и порезать лимон с цедрой, залить половиной молока. Во второй части вскипятить крахмал. Окончательный процесс: Взбить яйца до пены, смешать все части вместе и поставить охлаждаться.



Дыня и мороженое

Дыня и мороженое

- Мороженое из дыни
- Для приготовления мороженого из дыни нужно: 1 кг. мякоти дыни, сахар – 850 гр., вода для сиропа – 300 гр.
- Мякоть дыни нужно сначала измельчить до состояния мягкого пюре. Это можно сделать, порезав на мелкие кусочки и протерев через сито, или измельчив при помощи миксера. После нужно сварить сироп, из оставшихся ингредиентов – сахара и воды. Перемешать сироп и пюре дыни, взбить при помощи миксера, и охладить в морозилке. Когда оно будет практически замерзать, то его нужно вынуть снова, взбить и опять поставить в морозилку.



Мои рекомендации

- Мороженое обладает высокой ценностью и легко усваивается организмом
- Наибольшей питательной ценностью обладает мороженое пломбир
- Мороженое полезно для больных, которые перенесли тяжелые операции, в частности в полости рта, живота, когда нельзя употреблять твердую пищу, при язвенной болезни с кровотечением, при туберкулезе, истощении, малокровии.
- Мороженое противопоказано при сахарном диабете, болезни печени, ожирении, атеросклерозе (допустимо только фруктовое мороженое), гастритах.
- Покупая мороженое мы должны обращать внимание не только на красивую обертку, но и на химический состав продукта, который указан на упаковке.

**Спасибо
за внимание!**