

**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!!!**

Покупайте мороженое
тех производителей,
которые положительно
зарекомендовали себя
на торговом рынке и
используют для
производства только
натуральные
компоненты.




Организация

**МОРОЖЕНОЕ –
ПОПУЛЯРНЫЙ
ДЕСЕРТ!!!**

г.Северодвинск, ул. Арктическая, д. 16

выпущено под редакцией
учителя химии МАОУ «ЛГ №27»
Воронцовой Е.В.

**МОРОЖЕНОЕ –
ПОПУЛЯРНЫЙ ДЕСЕРТ!!!**

**КАК ПРАВИЛЬНО
ВЫБРАТЬ
МОРОЖЕНОЕ
(РЕКОМЕНДАЦИИ
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ)**



**ПОДГОТОВИЛ УЧЕНИК
10Б МАОУ «ЛГ №27»
СОКОЛОВ МАКСИМ**

**ДЕЛАЙ ПРАВИЛЬНЫЙ
ВЫБОР!!!**



- Внимательно читайте данные на упаковке! Молочное мороженое должно содержать от 3% до 8% жира и около 20% сахара. В сливочном мороженом около 10% жира и 15% сахара, а на этикетке классического пломбира должно быть указано не менее 15% жирности и 14% сахара.



- В хорошем мороженом не должно содержаться растительных жиров! Масло в мороженом должно быть только сливочное, и никакое другое. А молоко - настоящее, а не соевое.

**ВНИМАТЕЛЬНО СЛЕДИ ЗА ТЕМ,
ЧТО ТЫ ЕШЬ!!!**

- Купить мороженое без стабилизаторов никак не получится, но лучше отдавать предпочтение натуральным добавкам, таким как желатин или агар – агар.
- При покупке обращайте внимание на внешний вид упаковки. Мороженое не должно быть мятым. Если форма стаканчика нарушена, это может быть сигналом того, что мороженое несколько раз оттаивало и снова заморозило. При хранении мороженого выше минус 20 градусов по Цельсию оно становится рассадником всевозможных микробов.
- Хорошее мороженое тает медленно, не пре-



вращаясь в лужицу прямо на глазах. Глазурь не должна отваливаться от мороженого: им положено таять вместе.

- Попробуйте мороженое. На зубах не должен хрустеть лёд, если вы его чувствуете, значит, мороженое было неправильно взбито.

- — - Знайте, «правильное» мороженое не мо-



жет быть белоснежным, но оно обязательно имеет равномерный цвет, не содержит комочков и сгустков

Шоколадное мороженое должно содержать не меньше 6% шоколада или 2,5% какао, а так же иметь ровный коричневый цветовой оттенок.

- Ореховое мороженое должно содержать 6-10 процентов орехов

- Наслаждение лакомством не должны портить посторонние запахи и привкусы (слишком кислый, соленый, пригорелого молока, металлический).

**МОРОЖЕНОЕ –
ПОПУЛЯРНЫЙ
ДЕСЕРТ!!!**

г.Северодвинск, ул. Арктическая, д. 16

выпущено под редакцией
учителя химии МАОУ «ЛГ №27»
Воронцовой Е.В.