Балмұздақ

Солтүстік Қазақстан облысы №2Новоишим орта мектебі

Мектепалды даярлық топ оқушысы: Сейтқасым Гүлназ Ақылбекқызы

Жетекшісі: Еслямова Уазипа Пазылбекқызы

Мазмұны

Кіріспе .....

Негізгі бөлім.....

Балмұздақтың шығуы.....

Балмұздақтың түрлері.....

Балмұздақ құрамы.....

Үй жағдайында жасалатын балмұздақ.....

Балмұздақ қалай жасауға болады.....

Балмұздақтың қатері.....

Қорытынды.....

Пайдаланған әдебиеттер.....

Андатпа

Маңыздылық: Балмұздақ – ересектер мен балалардың сүйіп жейтін сүтті тағамдарының бірі.Балмұздақтың алғашқы тарихы ежелгі Қытайдан білеміз. Қазіргі заманда балмұздақтың 709-ға жуық түрлері бар. Осы зерттеу барысында балмұздақтың шығу тарихымен,өндіріс технологиясымен,құрамымен,бірнеше түрлерімен және де қарапайым үй жағдайында балмұздақты қалай жасауға болатынын анықтап,балмұздақтың қатері жөнінде дәлелдейміз..

Мақсаты:

Тыңдаушыларды балмұздақтың шығу тарихымен және басқа елдердегі балмұздақ түрлеріне шолу;

1. Балалардың творчествалық қабілеттерін мәтін арқылы жетілдіру;
2. танымдық белсенділігін арттыру;
3. Оқушылардың өзіндік зерттеу қабілеттерін үйрету;

Жоспар барысы:

1. Тақырыпты таңдау,міндеттері мен жұмыс кезеңдерін анықтау;
2. Ақпарат жинақтап,сараптама жүргізу;
3. Оқушыларды өзіндік немесе топпен зерттеу жұмысын дайындау (оқушылардың салған суреттері)
4. «Балм» өлеңді жаттап алу
5. Зерттеу жұмысының презентациясын дайындау;

^**Зерттеу жұмысының қорытындысы:** осы жұмыста көркем жинақылық,компьютерлік презентация жасалынып,берілген проблемалық тақырыпты терең зерттеліп анықталды.
^ **Зерттеу жобасының тақырыптық таңдауы.**
Мектепалды даярлық топ бағдарламасында айналамен таныстыру пәнінде «Сүтті тағамдар» бөлімінде «Балмұздақ» тақырыбы бойынша таңдалып алынған развивать умение работать с научным текстом, выделять главную мысль, анализировать;

Зерттеу әдісі.

Журнал,кітаптардан және ғаламтордан алынған ақпарат

Қазақстанда сүт және сүт өнімдері бойынша жылдық тұтыну нормасы 4,і млн.тонна құраса,2010 жылы 5,4 млн. Тонна сүт өндірілген.Жақында Астанада бас қосқан мамандар Қазақстанның үздік сүт өнімдерін анықтады.

Балмұздақ –тәтті серткіш өнім,бұл өнім қант және тұрақтандырғышпен сүтті немесе жеміс-жидек қоспаларды мұздату және қосыту арқылы алынады,ал кейбір түрлері

Әлемдегі ең алғашқы «жемістен жасалынған мұздың» авторы американдық Френк Эпперсон. Бір күні ол 11 жасында лимонады бар стаканын үйдің сыртындаұмытып кетеді. Стаканда тәтті сусынды жасауға арналған содалық ұнтақты сумен араластыру үшін салынған таяқша қалып қалады. Ертеңінде Френк, түнде болған аяздың әсерінен сусынның қатып, таяқшасы бар цилиндрлі мұзға айналғанын байқайды. Сонымен, 1905 жылы таяқшасы бар балмұздақ ойлап табылды.

18 жыл өткен соң есейген Эпперсон өзінің өнертабысын бизнесте пайдаланып, мұздалған лимонадты сатуға шығарады. Ол тегін «айсикл» (icicle-мұз) сөзіне қосып, өзінін «тәтті мұздарын» «Эпсикл» деп атады. Кейінірек Еуропада белгілі «попсикл» сөзіне өзгертілді.

Балмұздақ, тіс қабынуы, аллергиялық бронхит, көмекей қабынуы сияқты балалар үшін қауіпті сырқаттар тудыруда. Кішкентай кезінде жиі-жиі тамағы ісіген балаларда жүрек ревматизмі мен бүйрек қабынулары да байқалып жатыр. Балмұздақ, тамақтағы қорғаушы жүйелерді бұзып, микроптардың денеге кіруін жылдамдатады.

Балмұздақ сүттен жасалғаны үшін, суықтап қалу қаупімен бірге, микроптардың сүтте өте оңай көбеюімен азықтан улануына да жол ашуы мүмкін. Одан басқа температураның жоғарылауы, қатты асқазан және ішек-қарын шаншулары, кейде жүйке жүйесінің ынталануына байланысты эклампсияға, яғни талма ауруына себеп болады. Балмұздақ жейтін кезде аз мөлшерде және ауызбен ерітіп жеу керек және таза болған жерлерден алу керек.

Жаздың аптап ыстығында шөліңізді балмұздақпен басыңыз. Балмұздақтардың әр түрлілігі көздің жауын алып, тәбет ашқанмен көбі оның денсаулыққа зиян тұстарын айтып жатады. Ал тәттіқұмар әрі келбеті келісті қыз-келіншектер балмұздақтан дәм татпас бұрын артық салмақ қосып алуым мүмкін деп ойланады. Алайда, диетолог мамандар балмұздақтың пайдасының бар екенін дәлелдеуде. Себебі, ***алуан түрлі балмұздақтардың әрқайсысының зияны да, пайдасы да бар.***

Сүт балмұздақтарында майлар мен көмірсулер көптеп кездескенменен бұл ***балмұздақтар кальцийге бай.*** Өз кезегінде кальций шаш пен тырнақ өсіміне, сүйектердің мықты болуына ықпал етеді.

Өсімдік майлары қосылған балмұздақтарда калорий аз. Бұл балмұздақтарға әр түрлі қоюландырғыш ароматизаторлар мен пайдасы жоқ сутектендірілген өсімдік майларын қосады. ***Есесіне мұндай балмұздақтар арзан тұрады.***

Цитрус жемістері мен әр түрлі жидектердің шырынынан жасалатын мұз кескіндерінің құрамында сүт пен хош иістендіргіштер (ароматизаторлар) кездеседі. *Жеміс-жидек мұз кескіндерінде майлар болмағанменен көмірсулар өте көп.*

Йогурт, сүзбе, ірімшік қосылған балмұздақтар пайдалы болғанымен оның құрамында қант пен жеміс-жидек алмастырушы заттар көптеп кездеседі.*Есесіне бұл* балмұздақтарда калорийлер көп.

Диетолог мамандар балмұздақтың зияны мен пайдалы тұстарын айтып жатса, ғалымдар балмұздақтың тек пайдасын ғана айтады.Ғалымдардың пайымдауынша, балмұздақтар депрессиядан шығудың бірден-бір жолы. Сондай-ақ, балмұздақтың арқасында адам ағзасында серотонин деп аталатын көңіл күй гормоны пайда болады. Көңіл-күйіңізді көтеріп, жаныңызды сергіткіңіз келсе, балмұздақтан дәм татыңыз. *Балмұздақтардың құрамында триптофан болады, ол ұйқысыздықтан арылуға жол береді.*

Балаларының денсаулығына алаңдайтын ата-аналардың көбі кішкентайларға балмұздақ жеуге болмайды деген пікірде. Алайда, балмұздақ балаларға да пайдалы. ***Үш жастан асқан балаларға айына 1-2 рет шоколад қосылмаған сүт балмұздақтарын жеуге болады.***Себебі, балмұздақтың құрамында кальций мен ақуыз бар.

Жаздың ыстық күндері басыңыздан күн өтіп, мұрныңыздан жиі қан ағатын болса, аптасына 2-3 рет балмұздақтан дәм татыңыз. ***Балмұздақ қанның ағуын тоқтатады.***

Балмұздақты көпшілік жүріп көше бойымен жаяу келе жатып, жеп жатады. Бұл мәдениетсіздіктің белгісі. ***Сондай-ақ, балмұздақ өзіне айналадағы шаң-тозаң мен ауадағы зиянды заттарды тез сіңіреді.*** Балмұздақтан үйде немесе дәмханаларда дәм татқан абзал.

1 кезең

Бүгінде дәмі тіл үйірер балмұздақ – жастың да, жасамыстың да сүйікті асы. Тарихшылардың айтуынша, балмұз-дақтың 5000 жылдық тарихы бар. Б.з.д. 3000 жылы Қытай патшасының ас мәзірінде балмұздаққа ұқсас мұзбен не қармен араластырылған десерт ретінде жеміс шырыны болған. Ал оның жасалу жолдары мен құрамы біздің заманымызға дейінгі XI ғасырда ғана «Ши-кинг» кітабы арқылы жарық көрген екен. Кейіннен бұл ас түрін араб, грек, үнді халықтары да ұнатқан. Антик дәуірінің дәрігері Гиппократ денсаулықты жақсарту мақсатында осы балмұздақты жеуді ұсынған. Ал балмұздақты Еуропаға таныстырған – венециялық жиһангер Марко Поло. Бұған оның күнделік жазбалары дәлел бола алады. Ал Ескендір Зұлқарнайынға оның Үнді мен Персия елдеріне жорығы кезінде балмұздақтан дәм татқызған. Бүгінгі таңда әлемде ең көп сұранысқа ие «эскимо» балмұздағын 1919 жылы американдық Христиан Нельсон дейтін аспаз-кәсіпкер ойлап тапқан екен. Солтүстіктегі көршіміз Ресей елі Мәскеудің атақты Сокольники саябағында 14 жыл бойына «Балмұздақ мерекесін» өткізіп келеді екен. Елімізде аталмыш мереке биыл тұңғыш рет атап өтілді. Ғаламторға көз жүгіртсек, әлемде небәрі 1 сағатта 1 миллион балмұздақ сатылады деген деректерге кезігеміз. Осының өзі-ақ сан мың жыл тарихы бар бұл тәтті шәрбаттың қашанда жас пен кәрінің сүйсініп жейтін асы болып қала беретінін тағы бір дәлелдегенде. 1846 жылы қол құралын /фризер/ ойлап шығарған.

Бірақ құралды патенттік тіркеуден өткізбеген. Тек, 1848 жылы 30 мамырда Йонг есімді азамат “Джонсонның балмұздақ жасау фризері” деген атпен тіркейді. Қазірге дейін балмұздақтың әкесі саналатын американдық балмұздақ өндіруші Якоб Фусселл Солтүстік Америкада, Балтық теңізінде, Мэрилендте 1851 жылы әзірлейді. 1926 жылы Кларенс Вогтың көмегімен үздіксіз жұмыс істейтін ең алғашқы фризер жасалынады. Бұдан кейін өнім көлемді мөлшерде шығарыла бастайды. Ең қызығы, ежелгі Ресейде де балмұздақтың жасау әдісін білген көрінеді. Десерт тағамдарына олар қант қосып қатырылған сүт ұсынады екен. Кейіннен бұл әдісті фрнацуздар да қолданған. Уақыт өте

келе балмұздақтың түрлері жер жүзіне тараған. Әрбір ұлт өкілдері дайындау әдісіне өзгеріс енгізуге тырысқан. Австрия жұртшылығы балмұздаққа шоколод, итальяндықтар түрлі жемістер, жаңғақ дәндерін қосуды ойлап шығарған.

2 кезең

Бәрімізге жақсы танымал **«Эскимо» алғашында «эскимо-пай»**(эскимос бәліші) деп аталған. Бұл - шоколадпен глазурленген әлемдегі тұңғыш балмұздақ. Оны жасап шығарушы – Кристиан Нельсон есімді американдық еді. Ол өз балмұздақтарын қала аралап сатып, эскимостар туралы фильм көрсетіп жүрген екен.

Венесуэллалық Coromoto атты балмұздақ-кафесі өз келушілеріне 709-ға жуық балмұздақ түрін ұсынады. Бұл әлемде ешбір жерде жоқ көрсеткіш. Ол жерден пияз, шошқа шыжығы, сәбіз, қызанақ, сыра, майшабақ, спагетти, сарымсақ, тіпті ащы бұрыш қосылған балмұздақтарды жеуге болады.

Бал бал балмұздақ

Бал бал балқай

Бал бал балақай

Қандай тәтті алақай!

Балмұздақтың көптеген түрлері үшін қажет болған жағдайда қошқыл түсті жүзім сұрыптарынан сығылып алынған, тағамдық құнарландырған бояғыштарды,сондай-ақ қызылша, мүк жидегі ,қарақат және т.б. шырындарын қолданады.Хош иістендірілген балмұздақ үшін, сондай-ақ қаймақ кремін бояу үшін қантпен бірге көпіршіктелген қаймақ және сілікпе,торттар мен кекстерді безендіру үшін қажетті кармин қолданады (ашық қызыл түс), тартразин (сары түс) және индиго (көк түс) .

Еліміздегі балмұздақ өндірісінде «ФудМастер-Айс Кримнің» айы оңынан туған десе де болады. Сондай-ақ Орталық Азия аумағында ең ірі өндіруші компания болып есептеледі. Заманауи жабдықтармен «ФудМастер-Айс Крим» компаниясы «Creamary», «ФудМастер», «Страдивари», «Десерт», «Фруктовый лед», «Пеппи», «Снежок» маркалары бойынша балмұздақ түрлерін өндіреді. Жоғары сапалы өнім өндіріп, бағасының да қолжетімді болуының арқасында компания өнімі қазіргі таңда елде кең танымал.

3 кезең

Балмұздақ– тоңазытылып жасалған тағам. Балмұздақты сүт, қаймақ, қант, сары май,жеміс-жидек, сондай-ақ, дәмді, хош иісті тамақтық заттар қоспаларынан жасайды. Құрғақ қоспаға карамель сірнесі, қышқылдар, жұмыртқа ұнтағы, бал, хош иісті шәрбәт, шырындар және агар, альгинат, желатин, крахмал, пектин сияқты тұрақтандырғыштар қосады. Тиісті қоспалар араластырылғаннан кейін, арнаулы ыдыста 63—70°С температураға дейін қыздырылып,

зиянды микробтар жойылады. Қоспа цилиндрлінемесе дискілі сүзгімен сүзіледі. Қоюлығы біркелкі болу үшін қоспа гомогенизатор арқылы 150 — 300 атмосфералық қысымнан өткізіледі. Гомогенизатордан өткен қоспатоңазытқышта 2—4°С-қа дейін салқындатылады. Дайын балмұздақтың сапасын тексеру үшін 12—18 сағат сақталады да, өлшеніп бөлшектеледі. Бөлшектеу әр түрлі. Мысалы,Алматы сүт комбинатында балмұздақ гильзаға (қаңылтыр ыдыс) салынып, вафлямен жұмыртқа, қаймақ араласқан жұқа нан) қапталады немесе арнаулы қағазбен оралады. Балмұздақ — жұғымды және адам ағзасына жеңіл, шөл басатын сіңімді тағам. Сүттен дайындалған балмұздақта А, В, Д, Е, ал жеміс-жидектен жасалған балмұздақта С

дәрумені бар.Ең майлы балмұздақ – пломбир, оның орташа майлылығы 12–15 пайызды құрайды. Оның аты француз қаласы Пломбьердің құрметіне аталған. Бұл балмұздақты осы қалада ойлап тапқан. Одан кейін – «Сливочноеның» құрамындағы май 8–10 пайыз. «Молочноеның» май құрамы тек 2,8–3,5 пайыз. Жеміс-жидек балмұздағы мен жеміс мұздарының құрамында май жоқ, оларды жеміс-жидек, пюре, табиғи жеміс шырыны, повидло және джем қосып жасайды.

4 кезең

Балмұздақты сүйіп жемейтін бала жоқ шығар. Сондықтан, қарапайым үй жағдайында балмұздақты қалай жасауға болатынын көрейік. Әдетте біздің аналарымызға дүкеннен алынатын тәттілердің құрамы ұнай бермейтіні анық. Ал бүгінгі балмұздағымыздың дәмі тіл үйіріп қана қоймайды, сонымен қатар, түрлі дәрумендерге толы әрі пайдалы.

Төрт адамға арналған балмұздақ үшін:

2 апелсин,

0,3 л айран,

2 ас қасық қант,

1 банан,

Шоколад

Апельсинді қақ бөлген соң, шәй қасықтың көмегімен ішін тазалап аламыз. Құрамындағы сүйектерді алып тастайық. Ал апельсиннің ішіндегі сарысын қолмен ұсақтауға болады. Бананды да ұсақтап тураймыз.

Жеке ыдысқа айранға қантты қосып әбден араластырған соң, ішіне апелсин мен бананның ұсақталған құрамын саламыз.

Балалар дайын болған тұнбаны, апелсиннің қабығынан жасалған кеселерге құйып шығайық. Ал енді 2-3 сағатқа тоңазатқыштың мұздатқыш камерасына қоямыз.

Ең соңында шоколадты үккіштен өткізіп, балмұздақтың бетіне себеміз. Балалар, дәмді ме екен? Сендерге ұнады деген сенімдеміз. Айтпақшы, апельсиннің орнына лимон, мандарин, тіпті ананасты алуға болады. Алоның құрамына түрлі жидектерді арластырып жіберсе өте дәмді балмұздақ шығады. Астарың дәмді болсын

Аптап ыстықта мұздай балмұздақты жегенде, бірден салқындап, рақаттанып қалғаныңызды байқайтын шығарсыз? Жуырда ағылшын ғалымдары мұздай балмұздақтың ми қызметін жақсартуға өте пайдалы екендігін анықтады. Ұзақ уақыт компьютерде отырып жұмыс істегенде, не болмаса кітап оқып болған соң, балмұздақ жеудің пайдасы өте зор.

Балмұздақтың қатері: Кез келген жерде сатылып жатқан «құймалы балмұздақтар» адам денсаулығы үшін қауіп тудыруы мүмкін. Себебі, ондай өнімдер кейде сүзгіден өтпеген шикі сүттен жасалынып жатады. «Мұндай балмұздақтарда «бруцеллез», «селиллез» кеселіне алып келетін белгілер бар», — дейді санэпидемиолог мамандар. Құймалы балмұздақтан гөрі жоғары технологиямен арнайы зауыттан өндірілген өнім пайдалы. Бірақ оны да көп емес, аз-аздан жеген жөн.

P.S Балмұздаққа тек баланың қолындағы тәтті деп қарау бүгінде ескірген қағида. Оның бизнестің пайдалы көзі екенін ұғынған Америка 1995 жылдан балмұздақ бизнесіне баулитын «Ice cream University», ал Италия «Carpigiani Gelato University» деп аталатын университет ашқан. Біздің елде де бұл базары өтімді өнімнің өнеркәсібіне батыстың көзқарасымен қарау керек болып тұр.

Қорытынды:

Халықтың балмұздаққа деген сұранысын қамтамасыз етеді.Ол үшін өндіру кезінде жаңа технологиялар қолданып ,жоғары сапалы өнім шығару ұсынылады**.**

Қазіргі таңда балмұздақ – тұтынушы нарығында ең пайдалы сұранысқа ие тауар. Ең жақсысы және қымбаты табиғи шикізаттан және заманауи технологиямен жасалады. Мұндай балмұздақ ешқандай консервантсыз Цельсий өлшемі бойынша – 20 градустан төмен жағдайда бұзылмай, екі жыл сақталады. Алайда біздегі кейбір өндіруші компаниялардың кішкене ғана «қулығы» бар. Балмұздақты жеп болған соң, сыртындағы жылтырақ қағазына назар салып көрдіңіз бе? Онда өнімнің шығарылған күні мүлдем көрсетілмейді. «Жасалған уақыты транспорттық қораптың сыртында көрсетілген» деген жазуды ғана оқисыз. Ал ол қорапты тек дүкенші мен тасымалдаушы, өндіруші ғана біледі. Дүкеншінің оны қанша градуста сақтағанын да біле алмайсыз. Қуаныштысы сол – әзірге сақталу мерзімі өтіп кеткен балмұздақтан уланыпты деген ақпар жоқ.

Балмұздақты оңды-солды сатып алып тұтына бермей, оның пайдалы-зиянды жағына да мән берген жөн. Аптап ыстықта бала түгілі, үлкендердің өздері аңсап жейтін бал тағамның зардабын тартып жүрмеңіз. Осы балмұздақты жегенде, шикі сүттің иісі шығып тұратынын көпшілік байқай бермейді. Мұндай түрінен гөрі арнайы қорапшадағысын жеген жөн. Жоғары технологиямен арнайы зауытта дайындалған түрі қауіпсіз әрі пайдалы.

Пайдаланған әдебиеттер:

1.Журналдар

2.Әр түрлі кітаптардан

3.Ғаламтордан алынған ақпарат