

# Какие виды мороженого вы знаете?

Авторы:

- Овсянникова Ирина ученица  
8Б класс, г. Перми
- Болотина Виктория ученица  
8Б класс, г. Перми

# Гипотеза

- По рассказам родителей, мороженое стали делать в Китае. Замораживали фруктовые соки около 3000 лет тому назад. Затем, благодаря холодильным машинам, в конце XIX века во Франции, стали готовить эскимо и пломбир. Мы считаем, что существуют и другие виды мороженого.

- Выяснить «историю» о мороженом.
- Узнать виды мороженого.
- Выяснить когда появилось мороженое в России.

# Немного из история

- С давних времён люди, страдая от жары, искали освежающие средства, а сладости любили во все времена. Сочетанием этих двух склонностей, очевидно, и было вызвано к жизни мороженое. «Предками» мороженого можно считать смешанные со снегом или льдом фруктовые соки, натуральные и подслащённые, которые были известны в глубокой древности.
- В Китае замораживали фруктовые соки около 3000 лет тому назад. От китайцев это вкусное «средство от жары», вероятно, переняли арабы, индейцы и персы.
- Александр Македонский, плохо переносивший жару, спасался от неё во время своих походов в Персию и Индию (IV в. до н.э.), употребляя фруктовые соки со снегом.
- Специальные эстафеты рабов доставляли снег с горных вершин и из пещер.
- Большим успехом пользовались охлаждающие напитки, приготовленные при помощи такой же «холодильной машины» и при дворе римского императора Нерона (I в. н. э.).
- Мороженое более близкое к современному виду (по всей вероятности, это было нечто вроде фруктового льда) стало известно в Европе также от китайцев.
- Венецианский путешественник Марко Поло привёз рецепты мороженого из путешествия по Китаю в конце XIII в., и оно вошло в число изысканнейших блюд при итальянских дворах.

## «Визитки» мороженого:

- Фруктовый лёд
- Шоколадное
- Ванильное
- Сливочное
- Сорбет

# Фруктовый лёд

- Одно из любимых лакомств детей изобрел 11-летний Фрэнк Эпперсон. Он не только стал автором первого в мире рецепта фруктового льда, но и произвел своеобразную революцию в индустрии уличного питания.



# Шоколадное

□ *Шоколадное мороженое, что может быть лучше в жаркий летний день для поклонников шоколада: прохлада и шоколад, два в одном. Шоколадное мороженое улучшает настроение, кроме того она содержит ряд полезных витаминов и минералов.*



# Ванильное

□ Ванильное мороженое — одна из классических его разновидностей, никогда не теряющая популярность. История **ванильного мороженого** начинается с 1649 года, но тогда рецепт этого вкусного молочного десерта был засекречен, а для охлаждения его тогда использовали не только снег со льдом, но и селитру.





# СЛИВОЧНОЕ

□ Одна из гипотез о возникновении мороженого в Европе гласит, что рецепт мороженого привёз Марко Поло в Италию из Китая. Ему повезло присутствовать при процессе приготовления мороженого, и он не мог устоять перед соблазном узнать волшебный рецепт и по возвращении домой самостоятельно его приготовить.



# Сорбет

- Сорбет – мягкое фруктово-ягодное мороженое с добавлением молочного жира и сухого обезжиренного молочного остатка;



# Появление мороженого в России

*Первые шаги в организации промышленного производства мороженого в России (тогда в СССР) относятся к началу 30-х годов. В 1932 г. на Московском молочном комбинате и на Московском холодильнике № 2 были открыты первые цехи по производству мороженого. Их техническая оснащённость резко отличалась от существовавших в то время кустарных производств. Для массового производства эскимо используются ротационные машины, называемые эскимогенераторы.*

## Вывод

□ Мы выяснили «историю» о мороженом, узнали другие виды мороженого и когда появилось мороженое в России.

# Литературные источники

1. <http://posidim-pogovorim.ru/xolodnaya-sladost>
2. <http://www.znaytovar.ru/new972.html>