

Ледяная сказка

Праздник мороженого


Выполнила
Сорокина Е.В.

Шагаем мы с покупками
Несем полезный груз:
Холодное и хрупокое
И лучшее на вкус...
У нас в большом пакете:
Пломбир – Алёше, Свете,
С орехами на палочке –
Для Павлика и Галочки,
А с розочкой в стаканчике,
Любимое – для папочки,
Фруктовое – бабуле
И мамочке – в глазури,
Дедуле – сахарный рожок,
Чтоб он полакомиться мог...
Слегка покрыто инеем,
Обёртками хрустит
Клубничное, ванильное –
Волнует аппетит!



И даже шоколадное
С орешками внутри!
Кого же не порадует?!
Я съел бы – целых три!
Такое всевозможное
Мороженое сложено
В один большой пакет!
Возможно ли?
Возможно ли?
Возможно, или нет?!
Без должного старания
Его со всей компанией
До дома донести?
Задача не
простая!
Ведь может и растаять
От солнца...
И желания
Съесть сразу по пути...





Сегодня мы узнаем
много интересного о
мороженом

Знаете ли вы, откуда родом мороженое?

Откуда пришли к нам такие великие изобретения, как бумага и порох – из Китая. Там уже три тысячи лет назад в богатых домах подавали к столу замороженные соки.

Герон баловался
деликатесом
собственного
изобретения из
розовой воды, меда,
фруктов и древесной
смолы, смешанной со
снегом. Снег для
императора
привозили с Альп.





В Греции и Риме во льду замораживали ягоды. Для этого за снегом в горы посылали рабов, обученных быстро бегать, а также использовали систему эстафеты.

вернулся из 20-
летнего

путешествия по
Азии. Он привез
рецепты многих
заморских блюд, в
том числе и
мороженого.



Это лакомство сразу
вошло в число самых
изысканных блюд
итальянской кухни и
придворные кулинары
страхом под страхом
смерти клялись сохра-
тайну его приготовления



На одном из балов
Людовика 14 к
удивлению гостей были
поданы «белейшие яйца
в золоченом бокале».
Гости долго не
решались приступить к
незнакомому десерту.



Но любопытство взяло
верх, и восторженным
«ахам» и
«охам» не было предела.



мороженого можно
считать
замороженное
молоко,
подававшееся к
блинам, на
Масленицу.



фигурки из творога,
смешанного со
сметаной и
сахаром,
замораживали и
продавали всем
желающим
полакомиться
прохладным
угощением.



В 1904 году на ярмарке, в Сент-Луисе торговец торговал с лотка вафлями, а на соседнем прилавке отпускали мороженое в традиционных тарелочках.



Но в какой-то момент, из-за наплыва покупателей, тарелочки закончились. Тогда продавец придумал сворачивать свои вафли в форме конуса и предложил их, как съедобную емкость для мороженого.



Так родился рожок –
великое изобретение,
позволяющее съесть всю
порцию вместе с «посудой».

Фрэнк Эпперсон, который случайно оставил вечером стакан с лимонадом на крыльце дома. В стакане была палочка для перемешивания. В ту ночь ударил мороз. Забывчивый Фрэнк обнаружил утром ледяной цилиндр с вмерзшей палочкой. Произошло это в *1905* году.

По другой легенде рецепт мороженого эскимо первым разработал американец Христиан Нельсон в *1919* году. Первое эскимо представляло собой брикет мороженого в шоколадной глазури и называлось «эскимо-пай» - «пирожок эскимоса». В *1922* году Христиан Нельсон запатентовал свое изобретение.



Согласно другой версии, честь изобретения эскимо принадлежит Шарлю Жерве, прославившемуся производством сыра. Шарль Жерве продавал мороженое эскимо в одном из кинотеатров Парижа, где демонстрировался документальный фильм о жизни эскимосов «Нанук с Севера». Поэтому кто-то из зрителей и окрестил новое мороженое «ЭСКИМО».



Самый большой торт из
мороженого сделали в Пекине:
торт был в ширину всего-
навсего 3 метра, зато его вес
составлял восемь тонн.

Самым любимым
во всем мире
является сливочное
мороженое, за ним
идет шоколадное и
фруктовое



самое большое количество
сортов мороженого – 709 –
предлагает своим посетителям
венесуэльское кафе-мороженое
Coromoto. Там можно попробовать,
например, вафельную трубочку
с тунцом, мороженое с луком,
свинными шкварками, пивом,
морковью, помидорами,
креветками, пивом, спагетти,
чесноком и даже чрезвычайно
острое мороженое с перцем
чили





Мороженое – это не только вкусный продукт питания, но и отличное средство для поднятия настроения. И это благодаря чудесному вкусу, но и ингредиентам, входящим в его состав. Молоко и сливки содержат аминокислоту **триптофан**, отвечающую за хорошее настроение и спокойный сон. Так что мороженое не только вкусно, но и полезно, если, конечно, не забывать о чувстве меры.