

# 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 желанья  
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 продукт питания, который способен поднимать настроение. И это происходит благодаря чудесному вкусу, но и благодаря 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.