

Кому мороженого?





**Только представьте себе:
Каждые три секунды на
нашей планете съедается
одна порция мороженого! И
удивляться тут нечему.
Ведь мороженое – самый
любимый десерт у детей, у
взрослых и даже у пожилых
людей.
Вспомните, как старик
Хоттабыч,
впервые попробовал
эскимо, так объелся, что
даже простудился.
Но то была сказочная
история, а
вот эта – самая настоящая.**



Вкусные льдинки.



Если бы люди знали точно, кто именно придумал мороженое – памятники этому человеку стояли бы в каждом городе мира. Увы, имя героя неизвестно. А то, что неизвестно, но интересно, всегда обрастает легендами. С историей создания мороженого тоже связано множество мифов и легенд.

По одной из них к изобретению был причастен великий полководец - царь Александр Македонский.

Мечтая завоевать весь мир, он покорил Европу, а затем отправился в далёкие жаркие страны: сначала в Персию, потом в Индию. Александр тяжело переносил жару, но укрыться от палящего солнца на пыльных дорогах было негде. Разве что в горах, которые возвышались неподалёку. Их вершины были покрыты снегом и льдом.

И вот когда Александру стало совсем плохо, он отправился в горы своих слуг. Те нарубили льда и



www.oboi79.narod.ru
и.и.обои79. narod.ru

В любом случае, это было очень и очень редкое лакомство. Но если так, то каким же образом из далёких жарких стран мороженое попало в Европу? Как оно стало недорогим и доступным даже для взрослого и ребёнку?

По другой легенде, мороженое ещё раньше придумали китайцы. Но на современное мороженое оно тоже не было похоже. Скорее его можно назвать замороженным фруктовым соком. Стоило это лакомство так дорого, что его подавали на стол одним лишь китайским императорам. А приготовить замороженный сок можно было только там, где стояли горы. Ведь получить лёд другим путём в те времена было невозможно. И только в XIX веке европейцы придумали.

По секрету всему свету.



Европейцы должны благодарить за мороженое итальянского путешественника Марко Поло. Он приехал в Китай и увидел, как там готовят этот необычный десерт. Запомнил рецепт, а когда вернулся в родную Италию, то поделился им с местными поварами. Но опять же, это было не то мороженое, к которому мы привыкли. Оно больше напоминало фруктовое мороженое в котором нет молока. Местные кулинары не смогли повторить китайский рецепт,

но придумали добродетель



Богатые итальянцы были без ума от новинки. Они ели мороженое из самой красивой и дорогой посуды. Иметь своего личного мороженщика считалось делом чести для любимого вельможи.

За хороших мороженщиков шла настоящая борьба. Чтобы переманить их к себе, богатые люди шли на всевозможные хитрости. И, конечно, рецепт мороженого хранился в строжайшей тайне, а за её разглашение

можно было угодить в тюрьму. Благодаря этой таинственности итальянцы почти двести лет были единственными во всей Европе обладателями секрета мороженого. Так продолжалось до тех пор, пока знатная итальянская дама Екатерина Медичи не вышла замуж за Генриха Орлеанского – будущего короля Франции.



Во Францию Екатерина привезла с собой итальянского повара - большого мастера по приготовлению мороженого. Она в качестве подарка попросила приготовить ледяные шарики с фруктами. Сладкий сюрприз привёл всех в восторг. Французы так хвалили повара, что его сердце растаяло не хуже самого мороженого. И, кулинар рассказал, как готовится этот десерт. Так во Франции рецепт мороженого стал государственной тайной. Прошло время и внучка Екатерины Медичи вышла замуж за короля Англии. И история повторилась. Так постепенно рецепт мороженого стал известен по всей Европе.

Кафе –

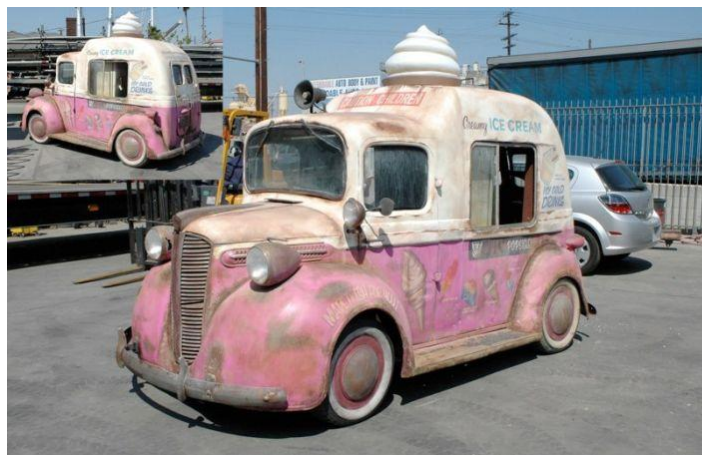


Когда тайна мороженого была раскрыта, Его перестали готовить для одних богатых. Первыми продавать мороженое всем желающим стал повар Франческо Прокопио. В семнадцатом веке он открыл в Париже кафе, где подавали только кофе и мороженое. Мороженого для кофе нужно было много, и Прокопио пустил в ход мороженицу – специальную машинку, которую изобрёл его дед. Это было устройство, которое охлаждало и одновременно перемешивало смесь для мороженого. Со смесью ставили в миску со льдом и ... соль . Казалось бы, зачем для сладкого блюда соль? Но дело в том, что именно соль помогала мороженому застывать быстро и



Мороженицу полагалось часа полтора – два часа трясти руками. За это время смесь сбивалась, охлаждалась, и получалось мороженое. Так готовили мороженое в течении нескольких веков. Кафе, которое открыл Прокопио, работает до сих пор. Много знаменитых людей посещало это кафе. Писатели и поэты, император Франции Наполеон Бонапарт. Вскоре такие кафе стали открываться повсюду, и не

«Мороженая» революция.



В Америке мороженое тоже с начала готовили в ручную, поэтому стоило оно дорого и мало кто его мог купить. Но пробовать его хотелось ещё и ещё. Именно американцы стали первыми использовать бочку с пропеллером внутри и ручкой снаружи. Ручка приводила в действие пропеллер, который перемешивал молоко, масло, лёд и сахар, сбивал их и превращал в мороженое. Новое изобретение произвело революцию. Мороженое производили

Вафельный стаканчик и эскимо.



Съедобный стаканчик для мороженого придумали в Америке. Случилось это на ярмарке. У одного продавца мороженого закончились бумажные блюдца, на которых он продавал свой товар. А сосед мороженщика выпекал вафли. Пока вафли горячие им можно придать любую форму. Мороженщик это заметил и предложил сделать из вафли стаканчик, свернув его в рожок. Продавцы наполнили вафельные стаканчики мороженым, даже не подозревая о том, что их изобретение вскоре завоюет весь мир.



Америка считается и родиной первого эскимо. Как – то вечером, в лавку где продавали мороженое вошёл маленький мальчик. Он попросил мороженого, но выяснилось, что у него не хватает денег, поэтому он купил плитку шоколада и ушёл вполне довольным. Всю ночь продавец думал о мороженом и шоколаде – двух самых любимых лакомствах детворы. И к утру его осенило: а почему бы не попробовать их соединить? Тогда он покрыл тонким слоем шоколада брикет мороженого и стал рекламировать его как излюбленное кушанье эскимосов – самого северного народа на нашей планете. Он дал название этому продукту, «эскимо – пай», что означало « пирожок эскимосов».



Мороженное в России.



Мороженное пришло в Россию в восемнадцатом веке. Поначалу оно входило только в царское меню. Поэтому и вид у него был царский. Кулинары сооружали настоящие шедевры. Однажды к царскому столу подали небольшой огнедышащий вулкан из мороженого. Чтобы его приготовить, повара часами мёрзли на морозе, а гости съели потом этот вулкан за одну минуту. В старину мороженое продавали прямо на улицах Из больших кадучек, которые носили на головах.



Прошло время и вместо кадушек появились тележки. Покупатели приходили за мороженым со своей посудой – банкой или бидоном. Продавцы имели свою форму и должны были мыть руки по десять раз в день, а мужчинам – мороженщикам полагалось перед работой ещё и обязательно бриться.

В старых фильмах можно увидеть какое было раньше мороженое. Было оно совершенно особенное. Его зажимали между двумя круглыми вафлями, а на вафлях были имена: Таня, Наташа ит.д... Дети такие кругляшки просто обожали и конечно, просили вафли с собственными именами.

Сладкие рекорды.



Самый большой торт из мороженого приготовили в Пекине, столице Китая. В ширину торт был довольно скромного размера: всего три метра, зато весил целых восемь тонн, то есть восемь тысяч килограммов. Такой даже медведя выдержит. Торт готовился специально к премьере детского



В Москве из мороженого слепили самого большого в мире снеговика высотой в два метра и весом в триста килограммов. Снеговик был раскрашен в цвета российского флага: белый, синий и красный – из сливочного, черничного и клубничного пломбира. Ничего удивительного, ведь россияне просто обожают мороженое. Весь мир удивляется, что в нашей стране люди едят мороженое даже в сорокаградусный мороз.



Каждые три секунды на планете Земля съедается одно мороженое. Ведь оно дарит радость, поднимает настроение. А когда человеку хорошо, он и добрее становится, и на жизнь смотрит веселее. В этом самый большой секрет мороженого. И им можно делиться хоть с целым светом!

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ.**



Подготовили и провели:
Борисова М.Б., Шукаева И.
Н.