

Мороженое: интересно о вкусном

Подготовила: Склярова Любовь Борисовна
воспитатель МДОУ 120, г. Ярославль



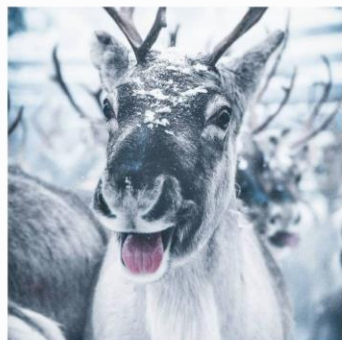
Крем-брюле и эскимо
Любят дети все давно,
Ванильное, клубничное,
С орехами, черничное-
Снежное пирожное-
Вкусное мороженое!



Мороженое-самое популярное в мире лакомство!
Однако, оно долгое время оставалось угощением только королей и императоров. Для них в жаркое время подавали горный лёд, смешанный с кусочками фруктов и зёрнышками гранатов.



Основной компонент вкусного мороженого-молоко. Оно может быть разным: оленье, тюленье, кобылье, китовое, козье и, конечно, коровье.



На Руси подавали мелко наструганное замороженное молоко. А в деревнях, на Масленицу, изготавливали смесь из замороженного творога, сметаны, изюма и сахара.



Изначально, мороженое подавалось в различных блюдах и розетках. Позднее, их сменили бумажные и вафельные стаканчики. Однажды, у продавца мороженого закончилась тара, и он стал продавать мороженое в свёрнутых вафлях-так были изобретены вафельные стаканчики.



Мороженое на палочке изобрёл 11-ти летний мальчик. Однажды, в морозный день он забыл свой стаканчик с лимонадом и палочкой на крыльце дома. На утро ребёнок вытянул за палочку получившуюся массу. Так появилось мороженое-фруктовый лёд.



Для производства фруктового льда используют концентрат сока, удаляя из него воду. Затем, его замораживают. Такое мороженое богато витамином С, и менее жирное.



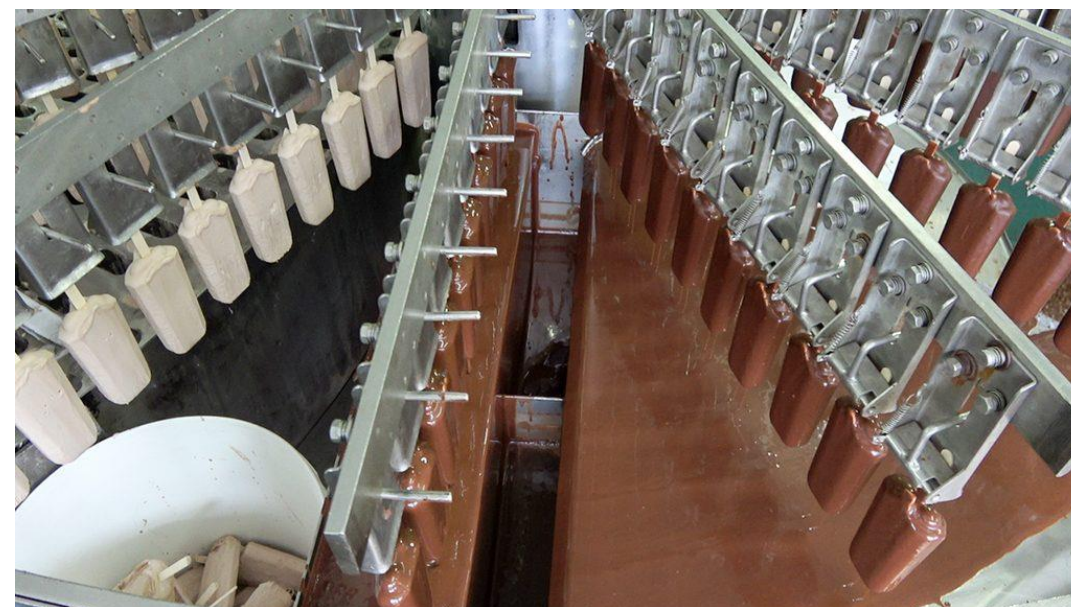
Один кондитер научился покрывать мороженое на палочке шоколадом и назвал его «эскимопай» (пирожок эскимоса). Продавая это мороженое, он одновременно показывал фильм о жизни эскимосов. Так появилось эскимо.



Первые
приборы для
приготовления
мороженого.



А вот
современные
машины
огромны,
потому что
производят
большое
количество
мороженого!



В Москве из мороженого сделали огромного снеговика высотой 2 метра и весом 300 кг. Олицетворял он Россию: цвета национального флага - белый, синий и красный - были выполнены из сливочного, черничного и клубничного мороженого.

