

# Вот оно - мороженое



Презентацию составила Станкова Н.В.  
учитель МОУ «Беляницкая СОШ Сонковского  
района Тверской области»

**О нем говорят очень много, особенно летом.  
В честь него организуются конкурсы и праздники.  
Его любят и взрослые и дети, причем, достоверно  
не известно, кто больше. Его называют зимней сказкой,  
молочной радостью, охлажденным счастьем,  
ведь для счастья его действительно нужно совсем  
немного – один стаканчик. А может быть – целый  
холодильник? Мороженое это охлажденный  
(замороженный десерт), изготавливающийся из  
молочных продуктов, таких как сливки, молоко,  
масло с добавлением наполнителей,  
ароматизаторов и сахаров.**





*Существует множество разнообразных видов и сортов мороженого. Это пломбиры, крем-брюле, замороженные соки, брикеты, эскимо и другие. Красное, белое, желтое, зеленое, фруктовое, шоколадное, ванильное – любое на ваш вкус. Технологии производства мороженого постоянно совершенствуются, а творческие идеи дизайнеров и просто оригиналов не иссякают. Чего стоит только огромный сэндвич из мороженого или скульптуры из него же.*



# 世界最大冰淇淋蛋糕

见证仪式



DOSENG.org

**Самые ранние упоминания о мороженом относятся ко временам императора Нерона, который приказал, чтобы ему приносили горный лед и смешивали с фруктовыми добавками, и китайскому императору Тангу, у которого был свой метод приготовления смесей из льда и молока. Мороженое скорее всего было привезено из Китая в Европу**





*По легенде, Марко Поло привез из своего путешествия по Востоку рецепт лакомства, для охлаждения которого использовали не только снег, но и селитру. И с тех пор блюдо, похожее на шербет, непременно присутствовало в меню аристократов. Именно тогда мороженое оказалось в центре интриг: повара хранили рецептуру в строжайшем секрете, а для непосвященных его производство было сродни чуду.*







*Со временем были разработаны рецепты приготовления льдов, шербетов и молока, которые вошли в моду при итальянских и французских королевских дворах. Даже такой гурман, как Людовик XIV, не отказывался от него. В 1649 году французский кулинар Жерар Тирсен придумал оригинальный рецепт замороженного ванильного крема – из молока и сливок. Новинку назвали «неаполитанским мороженым». После этого рецептура ледяного десерта обновлялась постоянно.*





***А на Руси наструганное замороженное молоко  
ели в жару еще в древности. В сибирских  
деревнях и по сей день хозяйки хранят молоко,  
заморозив его в блюдечках и сложив лед стопкой.***







*После того, как замороженный десерт попал в Америку, его облюбовали знаменитые американцы. Джордж Вашингтон и Томас Джефферсон подавали его своим гостям. В 1774 году лондонский поставщик продуктов питания Филипп Лензи впервые рекламировал в Нью-Йоркской газете продажу различных сладостей, включая мороженое. Долли Мадисон, жена президента США Джеймса Мадисона, подала мороженое на инаугурационном балу своего мужа в 1813. В Америке первая мороженица открылась в 1776 году.*









BUGAGA.RU

**Знаете ли вы, что изделия из мороженого регулярно попадают в книгу рекордов Гиннеса?**

**Например, самый большой снеговик из мороженого был сооружен в Москве. Его рост составлял около 2 метров, а вес – до 300 килограмм. Олицетворял он, безусловно, могущество России: сочетание белого, синего и красного цветов (цвета национального флага) было выполнено из сливочного, черничного и клубничного мороженого.**







**Знаете ли вы, что интересное противоборство касательно попадания в книгу рекордов Гиннеса произошло между Украиной и Китаем. У украинских кондитеров получилось создать торт шириной 17.57 метров, но он по весу не удовлетворил экспертную комиссию (общий вес – около 70 кг). Они хотели обойти китайских кондитеров, которые все-таки попали в скрижали рекордов со своим пекинским шедевром, который был в ширину всего-навсего 3 метра, зато его вес составлял восемь тонн. А поскольку торт был приготовлен по поводу выхода детского спектакля «Гора мороженого» на рекламную акцию продюсеры не поскупились. Они даже запустили на вершину торта живых медведей.**





strayd

BUGAGA.RU



Спасибо за внимание!

# Ресурсы:

<http://s30802656701.mirtesen.ru/blog/43582322096/Morozhenoe> - текст и иллюстрации

[http://gifportal.ru/142\\_2.html](http://gifportal.ru/142_2.html) - анимационные картинки