

Мороженое



Мороженое

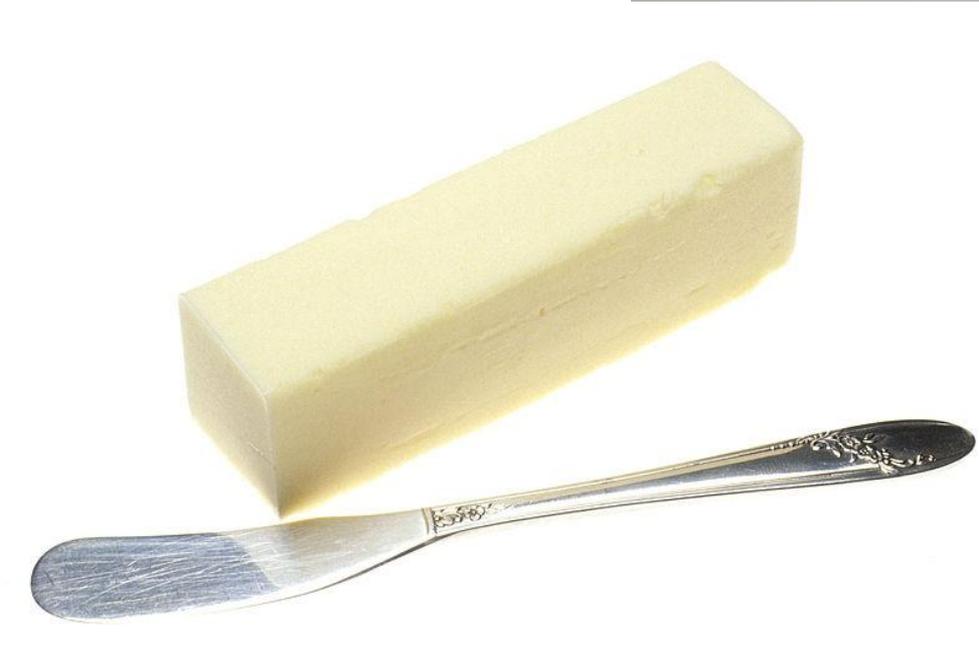
— ЭТО

сладкий

десерт



Его делают
из молока,
сливков,
масла и
сахара



Очень
вкусно
добавлять
фрукты.



Эллитошино
любимое
мороженое -
малиновое



Мороженое
бывает
разных
форм.



Бывает
мороженое,
как шар или
звезда.



Мороженое
бывает
разных
цветов.



Мороженное
может быть
белое, синее,
или зелёное.



Мороженое
очень
холодное.
Его хранят в
холодильнике



Мороженое
делали с
древних
времен.

В древней
Месопотамии
его делали
из льда.



Первые хранилища для мороженного найдены в Месопотамии, 4000 лет назад, возле реки Ефрат, в Азии.

Фараоны
покупали
лёд для
мороженого.



Golden funeral mask of king Tutankhamun

Древние
греки
добавляли в
снег мёд и
фрукты.



Persephone and Hades. Tondo of an Attic red-figured kylix, ca. 440-430 BC. Said to be from Vulci.

Dionysos, Ariadne, satyrs and maenads. Side A of an Attic red-figure calyx-krater, ca. 400-375 BC. From Thebes.



В 5м веке днэ на рынках в Афинах продавались снежные конусы с мёдом и фруктами.

В Китае
изобрели
препарат
для
мороженого.



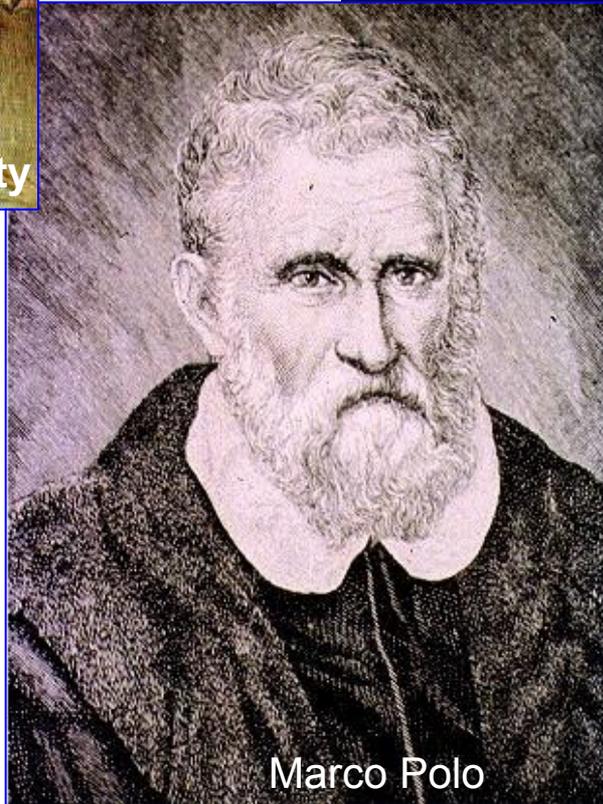
The Polo family arrives in a Chinese city



Yuan Blue White Dragon Stem Cup, Yuan Dynasty



Confucius, author of Shih Ching



Marco Polo

The harvesting and storage of ice are recorded in a poem of circa 1100 B.C. in the Shih Ching, the famous collection of Food Canons. There is also mention of a festival held when the ice houses were opened for summer use: "In the days of the second month, they hew out the ice. . . in the third month they convey it to the ice houses which they open in those of the fourth, early in the morning, having offered in sacrifice a lamb with scallions."

Китайцев называют изобретателями технологий по производству мороженого: они выливали снег с нитратом калия на формочки с сиропом, сохраняя их холодными. Согласно легендам, Марко Поло наблюдал эту процедуру и привёз её описание в Италию, страну, в последующие годы славящуюся своим мороженым.

Катерина
Медичи
привезла
мороженое
во Францию.



В 1533 году Катерина Медичи вышла замуж за герцога Орлеанского и привезла во Францию итальянских поваров, которые знали рецепты мороженого и щербетов.

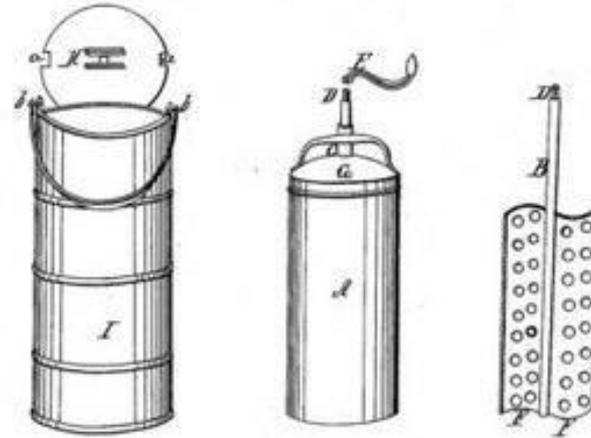
Первое
настоящее
мороженое
появилось в
в 19м веке.



N. M. JOHNSON.
ARTIFICIAL FREEZER.

No. 3,254.

Patented Sept. 9, 1843.



The first ice cream makers were produced in the United States from the 1860s. The inner can was placed in the outer bucket, and ice and salt were placed between the inner can and outer bucket. The salt lowered the freezing point of the ice, and contact with the inner bucket made a thin layer of milk freeze on the inside of the inner can. The rotating paddle, turned by a crank, scraped off the frozen milk, and let a new layer freeze.

Рецепты мороженого в той форме, которая известна нам сегодня, появились в 19м веке в Англии и Америке.

Мороженое
— это очень
вкусная
еда!

