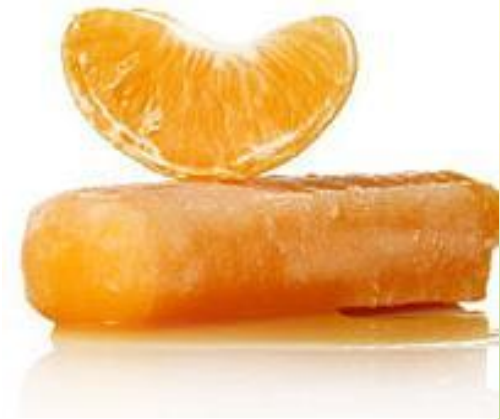


# 10 июня – Всемирный день



**Мороженое – любимое лакомство детей и взрослых. История мороженого очень древняя и увлекательная. Первое мороженое появилось в Древнем Китае 5 тысяч лет тому назад.**



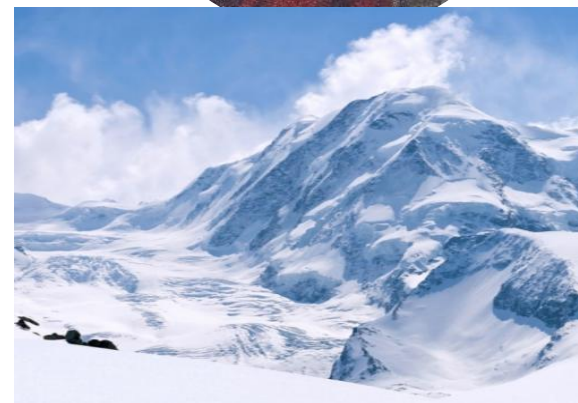
**Китайцы лакомились снегом и льдом, смешанным с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов.**





В Европу, как гласит легенда, рецепт фруктового мороженого привез из Китая итальянский путешественник Марко Поло в начале XIV века.

Мороженое представляло собой охлажденные и подслащенные соки, с медом и орехами



Снег для их приготовления холодного десерта доставляли с отдаленных альпийских ледников, а для длительного хранения снега строили вместительные ледяные погреба.



**В Древней Руси в жару ели наструганное замороженное молоко или сливки. Все это выставляли на крыльцо для замерзания**



**Ледяные брикеты подавали к блинам на Масленицу**



# Вафельный рожок



В 1904 году во время Всемирной выставки в Америке продавцу мороженого не хватало бумажных стаканчиков. Он попросил помощи у продавца вафель Эрнеста Хамви, чей киоск находился неподалеку. Они начали сворачивать рожки и класть внутрь мороженое. Так были изобретены вафельные рожки





# Мороженое на палочке



Палочку для мороженого изобрёл в 1905 году 11-летний Фрэнк Эпперсон. Однажды в морозный день он забыл свой стаканчик с лимонадом на крыльце своего дома. В стаканчике также была палочка для перемешивания. Проснувшись утром следующего дня, он обнаружил замёрзший стаканчик с палочкой.



# ЭСКИМО

Кристиан Нельсон был тем самым кондитером, который решил поэкспериментировать и покрыть пломбир шоколадом.

Он одновременно продавал своё мороженое и показывал фильм о жизни эскимосов. Своё изобретение он назвал эскимо-пай, что переводится, как "пирожок эскимоса".







**Мороженое состоит из сливок, молока или молочных продуктов, и иногда туда добавляют яйца. Для вкуса в мороженое добавляют ванилин, шоколад, ягоды, орехи или фрукты.**



# Интересные факты



**Первые машины для приготовления мороженого**



# Современное производство мороженого





# Самый большой торт-мороженое сделан в Китае весом 8 тонн



В Москве из мороженого сделали гигантского снеговика ростом 2 метра и весом 300 кг. Снеговик был выполнен в цветах российского флага из клубничного, черничного и сливочного мороженого.





# ЗОЛОТОЕ

# МОРОЖЕНОЕ

Самое дорогое – Стоимость одной порции может доходить до \$1 000! Подают его лишь в элитных ресторанах крупнейших городов США. В стаканчик с вкуснейшим мороженым кладутся слои съедобной золотой фольги толщиной меньше человеческого



# САМОЕ,



Самое вкусное мороженое, говорят, подают в кафе Hanna Ice Cream (Ливан, город Бейрут). Здешнее лакомство считается самым вкусным в мире вот уже на протяжении полувека. Но фисташковое –

Самое воздушное и шелковистое мороженое предлагают в мороженице Berthillon (Париж), которая была открыта еще в 1954 г. «Визитная карточка» кафе – мороженое с засахаренными кончиками



Самое «горячее» или жареное мороженое делают в Мексике. Шарики мороженого обваливают в панировке и непосредственно перед подачей быстро обжаривают во фритюре.





Самое «острое» мороженое делают в Японии. Мало того, что японцы любят томатное мороженое, так они еще включают в его состав чеснок и черный



Самое «экзотическое» – мороженое с угрем, вымоченным в черном чае и мороженое из китового мяса, а также десерты с акульими плавниками, грибами, водорослями, дурианом и всем, что

Самое «забавное» – это мороженое, которое светится в темноте.



## Рецепт мороженого в домашних условиях

### Продукты ( на 3 порции)

Сливки жирностью 33% - 300 г

Сгущенное молоко – 100 г



**Попробуйт  
е!  
Вкусно!**

1. Взбить жирные сливки, добавляя по вкусу сгущенное молоко (примерно от 1/2 до 2/3 банки).
2. Выложить массу в подходящую посуду и поместить в морозильник (замораживать от трех часов, можно оставить до следующего дня). Время замораживания зависит от объема посуды и мощности морозильной камеры.
3. Подавать пломбир можно, например, посыпав тертым шоколадом. Перед подачей лучше подержать мороженое немного в холодильнике, чтобы оно стало чуть мягче.  
Можно сделать ванильный или шоколадный домашний пломбир, добавив по вкусу ваниль или какао-порошок.





**В жаркий летний день хочется  
полакомиться вкусным мороженым!**



**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

