

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ МОРОЖЕНОГО. 10 ИЮНЯ.





Всемирный день мороженого отмечают ежегодно **10 июня**. Считается, что именно в этот день в 1786 году в США начались массовые продажи мороженого..

Инициатором Дня мороженого выступила американская компания Ben & Jerry's. В 1987 году друзья Бен Коэн и Джерри Гринфилд, окончив курс по изготовлению мороженого, открыли кафе-мороженое. Они надеялись заработать на покупку грузовика, чтобы стать дальнобойщиками. Но кафе-мороженое быстро стало популярным. В 1979 году в честь годовщины начала бизнеса они устроили день бесплатного мороженого. Затем этот день распространился по всей стране, а потом и в мире.



Мороженое имеет давнюю историю.

В Древнем Китае повара готовили прохладительные блюда из смеси льда, снега и фруктов, а впоследствии – молока и льда.

Десерты, напоминающие замороженный сок, бытовали и в Древнем Израиле, Греции и Риме.

В Иране в V веке до н. э. появился десерт фалуде из нитей из пищевого крахмала, замороженных с розовой водой и лаймовым соком, иногда с молотыми фисташками.

По легенде, в Европу рецепт мороженого привез из Китая Марко Поло. В XIV-XVI веках десерт с использованием замороженного молока распространился в Европе.

Авторство рецепта замороженного ванильного крема с молоком и сливками принадлежит французскому кулинару Жерару Тирсену.

Десерт прозвали «неаполитанским мороженым».

В 1718 году в Англии вышел сборник рецептов миссис Мэри Илз, где впервые был опубликован рецепт мороженого.



Каждая страна внесла свой вклад. Само название «пломбир» (по месту своего появления – Пломбьер-ле-Бем) пришло из Франции. Австрийские кондитеры подарили миру шоколадное мороженое. В Италии стали первыми готовить сорбет. В США в начале XX века появилось эскимо. Христиан Нельсон стал делать мороженое в шоколадной глазури и назвал свое изобретение «пирожок эскимоса» (эскимо-пай).

В России с XVIII века также бытовали прохладительные лакомства на основе замороженного молока, творога, сметаны и других ингредиентов. Так, рецепт мороженого из «Новейшей и полной поваренной книги» (1791 год) включал сливки, яичные белки, шоколад, лимон, апельсин и ягоды.

Аппарат для приготовления мороженого изобрела англичанка Нэнси Джонсон в 1840-е годы, но патент она продала американцам. Ее соотечественница Агнесс Маршалл, предложила новый способ подачи мороженого: в вафельном стаканчике.

С 1851 года началось производство мороженого в промышленных масштабах: в США появилась первая фабрика. Первое кафе-мороженое также было открыто в США в 1945 году.

В России же такое производство началось с 1932 года, после того, как Анастас Микоян, возглавлявший народный комиссариат продовольствия СССР, заинтересовался мороженым во время визита в США.



Первым и главным мороженым СССР было эскимо на палочке цилиндрической формы — такое, как в фильме «Старик Хоттабыч».

Со временем появились брикеты и стаканчики, в глазури и с кремовой розочкой, молочное, сливочное, крем-брюле, пломбир, фруктовое-ягодное. Многие помнят «Томатное», «Яблочное», эскимо «Каштан», легендарный брикет «48 копеек».

В 1970-80-е местные хладокомбинаты нередко выпускали собственные виды мороженого: например, в Крыму можно было купить эскимо «Театральное» с орехами, «Яблочное» на палочке, «Лимонное» в стаканчике.

В 1970-х в СССР начали выпуск мороженого в глазури. Самое знаменитое — «Лакомку» — знают и любят до сих пор. Его делали по особой технологии. Взбитой шоколадной глазурью мороженое покрывали не способом окунания (так делали эскимо), а «в потоке», с использованием специальной насадки, которую изобрел советский слесарь Хладокомбината № 8.



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ.

- ✘ Начиная с 1813 года мороженое – одно из обязательных блюд на инаугурациях президентов США.
- ✘ В 1939 году для «Главхладпрома» на ВДНХ по проекту архитектора А.Н. Бельского возвели павильон в виде огромного айсберга – павильон «Мороженое».
- ✘ Самое большое число вкусов предлагает посетителям кафе-мороженое Heladería Coromoto в городе Мерида (Венесуэла) – 860. В 1996 году оно было занесено в Книгу рекордов Гиннеса.
- ✘ Самое дорогое мороженое на сегодняшний день – Strawberries Arnaud. Порция обойдется в \$1 400 000.
- ✘ Профессиональные дегустаторы мороженого используют в работе золотые ложки, ведь этот металл не имеет вкуса и запаха.
- ✘ Умеренное употребление мороженого помогает закалить горло. Не переусердствуйте и не ешьте десерт быстро и большими кусками.
- ✘ Ежегодно в мире потребляют около 15 миллиардов литров мороженого.
- ✘ Каждые три секунды кто-то покупает порцию мороженого. Лидируют по потреблению США: среднестатистический американец съедает около 20 килограммов мороженого в год. Для сравнения на россиянина в среднем приходится 4 кг.
- ✘ В США июль является Национальным месяцем мороженого, а его третье воскресенье – Национальным Днем мороженого. С 1984 праздник утвержден президентом.
- ✘ Первое массовое советское мороженое имело интересную особенность: его вкус был практически одинаковым в любом городе любой республики СССР. И все потому, что проводилось оно на государственных предприятиях по стандарту, единому на весь Советский Союз. ГОСТ 117-41 был утвержден в начале марта 1941, еще до войны

РЕЦЕПТЫ МОРОЖЕННОГО.

Простое мороженое из сливок и сгущёнки

Ингредиенты

200 г сливок для взбивания;
100 г сгущённого молока.

Приготовление

Взбейте миксером холодные сливки до кремообразной консистенции. Затем смешайте их со сгущёнкой.

Выложите массу в широкую форму, накройте плёнкой или крышкой и уберите в морозилку на 3–5 часов.

Йогуртовое мороженое с манго

Ингредиенты

2 спелых манго;
120 г греческого йогурта;
80–90 г мёда;
1–3 чайные ложки лимонного или лаймового сока — опционально.

Приготовление

Очистите манго нарежьте кубиками и поместите в морозилку на несколько часов.

Затем взбейте блендером йогурт, манго, мёд и сок до однородности. Если манго с яркой кислинкой, то добавлять сок не нужно.

Выложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 1–2 часа.

Банановое мороженое

Ингредиенты

3 банана;
60 мл молока;
щепотка ванилина.

Приготовление

Нарежьте бананы кружочками и положите в морозилку на несколько часов. Взбейте блендером замороженные бананы, молоко и ванилин до однородности.

Выложите массу в широкую форму, накройте плёнкой или крышкой и уберите в морозилку на 1–2 часа.

Загадки

Ножка деревянная,
Рубашка шоколадная.
На солнышке я таю,
Во рту я исчезаю.

(мороженое)

Хочешь фокус покажу?
Снег на палочке держу!
Снег я съел, какая жалость
Только палочка осталась.
Снег я съел, повеселел
И ничуть не заболел.

(мороженое)

Цитаты

Такая простая вещь
как мороженное может
сделать жизнь намного слаще.

Любую проблему можно решить
правильным мороженым.

Мороженное —
это конденсированное счастье.

Пословицы

Сахарно морожено на блюдечки
положено.

Тот, у кого есть деньги, будет даже в
адском огне есть мороженое.

Детям дай мороженое: целый день бы
ели.

Из жизни.

Мама — сыну лет четырех:

- Нет, мороженое я тебе не куплю. А за что тебе его покупать? Ведешь ты себя преотвратительно, совсем не слушаешься.

- Мамочка... Но ведь мороженое покупают деткам не за что-то... А потому что любят...