



Самый вкусный праздник отмечается 24 января – Международный день эскимо.

Мороженное — символ счастливого детства. Этот ледяной десерт всегда был, есть и будет любимым лакомством как для детей, так и для многих взрослых.

Существует огромное число разновидностей этого сладкого десерта. Особой популярностью пользуется эскимо, которому посвящен этот праздник.

Эскимо

Мороженое в шоколаде появилось в прошлом веке. Дата празднования этого неофициального, но сладкого праздника выбрана не случайно. Именно в этот день в далеком 1922 году владелец магазина сладостей в городе Онава, американский кулинар-кондитер Христиан Нельсон получил патент на рецепт эскимо.

Впервые Нельсон покрыл порцию сливочного мороженого шоколадной глазурью и назвал его "пирожок эскимоса" (Eskimo Pie) в 1919 году, а патент получил спустя три года.

Первую партию мороженого Христиан Нельсон выпустил в партнерстве с Расселом Стовером. Объем промышленной партии мороженого составлял 25 тысяч штук.

Некоторые утверждают, что слово "эскимо" пришло от французов, которые так называли детский комбинезон, похожий на эскимосский костюм. Поэтому сливочное мороженое, покрытое шоколадной глазурью, получило название "эскимо".

Современный вид эскимо приобрело в 1934 году, когда эскимо стали выпускать на деревянной палочке. Считается, что удобное приспособление для поедания мороженого открыл Фрэнк Эпперсон.

Как-то Эпперсон оставил на морозе стакан с лимонадом, где была палочка для перемешивания, а затем обнаружил, что есть такой фруктовый цилиндр с вмерзшей палочкой вполне удобно. Так, в 1905 году он стал готовить замороженные лимонады на палочке, а затем новую технологию переняли производители эскимо.

В Советском союзе впервые эскимо появились благодаря наркому продовольствия Анастасу Микояну в 1937 году. Он уверял, что мороженое-эскимо должно являться продуктом массового употребления и предлагаться по максимально доступной цене.

Ледяной десерт

Точных данных об авторе и происхождении этого холодного лакомства нет. Мороженое — древнее изобретение, которое открыли более четырех тысяч лет назад китайцы. К императорскому столу подавалась смесь снега, льда, молока, кусочков апельсина, лимона и зерен граната. Секретный рецепт лакомства был найден в XI веке до нашей эры в книге "Ши цзин".

Предком мороженого были так называемые "льдинки", которые в основном готовили из охлажденного вина или соков фруктов в четвертом веке до нашей эры. Александр Великий был большим поклонником этого холодного десерта. За снегом в горы отправляли рабов, которых специально тренировали для быстрого бега, чтобы снег не успел растаять.

В Европу рецепт неизвестного тогда холодного лакомства привез Марко Поло в 1295 году, для охлаждения которого использовали не только снег и лед, но и селитру. Продукт в формочке помещался в воду (затем в воде растворялась селитра) или в лед вместе с солью. После этого внутреннюю и внешнюю формы начинали вращать, что способствовало более быстрому замораживанию продукта без образования крупных кристаллов.

Это блюдо сразу же стало популярным, и без мороженого не обходился ни один торжественный обед, как при дворце, так и у аристократов.

Французский кулинар Жерар Тирсен в 1649 году придумал ванильное мороженое. После этого рецептура волшебного лакомства обновлялась постоянно и появлялись все новые и новые сорта.

Широкая общественность узнала рецепт благодаря Прокопио де Колтелли, который открыл первое кафе-мороженое в Париже в 1782 году. Уже тогда клиентам предлагали до восьмидесяти сортов мороженого.

Интересные факты

Самое дорогое мороженое в мире стоит тысячу долларов за порцию. Сливочный пломбир с несколькими прослойками шоколада, покрытый слоем съедобного золота общей массой почти 5 граммов, подается в хрустальном бокале Vassarat Harcourt, на позолоченном блюде.

Пломбир дополнен миндальными орешками, несколькими видами шоколада и цукатами. Кондитер тратит не менее 8 часов на создание этого шедевра вкуса и роскоши. **Интересные факты**

Самое дорогое мороженое в мире стоит тысячу долларов за порцию. Сливочный пломбир с несколькими прослойками шоколада, покрытый слоем съедобного золота общей массой почти 5 граммов, подается в хрустальном бокале Vassarat Harcourt, на позолоченном блюде.

Пломбир дополнен миндальными орешками, несколькими видами шоколада и цукатами. Кондитер тратит не менее 8 часов на создание этого шедевра вкуса и роскоши.



Интересные факты

Самое дорогое мороженное в мире стоит тысячу долларов за порцию. Сливочный пломбир с несколькими прослойками шоколада, покрытый слоем съедобного золота общей массой почти 5 граммов, подается в хрустальном бокале Vassarat Harcourt, на позолоченном блюде.

Пломбир дополнен миндальными орешками, несколькими видами шоколада и цукатами. Кондитер тратит не менее 8 часов на создание этого шедевра вкуса и роскоши.



Самое большое количество сортов мороженого — 709, предлагает своим посетителям венесуэльское кафе-мороженое Soromoto, которое основал в 1980 году выходец из Португалии Мануэль да Сильва Оливейра.

На сегодняшний день кафе предлагает своим посетителям сотни оригинальных рецептов — вафельная трубочка с тунцом, мороженое с луком, свиными шкварками, пивом, морковью, помидорами, бобами, форелью, креветками и кальмарами, пивом, спагетти, чесноком, розовыми лепестками и даже чрезвычайно острый деликатес с перцем чили.

Летом порция мороженого продается каждые три секунды.

В США, где каждое третье воскресенье июля отмечается Национальный день мороженого, на каждого американца приходится в год около 20 килограммов мороженого.

Мороженое очень любили многие из великих. Наполеону, например, уже в ссылку на остров Святой Елены привезли даже устройство для получения мороженого. А больше всех любил мороженое сын Марии Медичи Генрих III. Он ел мороженое в огромных количествах, любых сортов и в любое время года.

Гиппократ вспоминает мороженое в качестве замороженных фруктовых напитков, как продукт, укрепляющий здоровье и рекомендует его своим пациентам, так как оно содержит соки и улучшает самочувствие и настроение.

Гете, впервые отведав мороженое еще в детстве, всю свою жизнь отзывался о нем с восхищением, хотя потреблять в больших количествах не имел возможности, так как в ту пору оно было дорогим и редким удовольствием.

Мороженое, которое не тает - в США создали лакомство из шоколада и соли

В британском парке развлечений Alton Towers можно купить нетающее мороженое. Способ его приготовления, разработанный шеф-поваром Хестоном Блюменталем, держится в секрете.

Известно лишь, что для сохранения консистенции длительное время даже на сильной жаре такое мороженое подвергают специальной температурной обработке, не влияющей на вкусовые качества.

Своей порцией мороженого 5% едоков делятся с четвероногим другом.



Кстати делать это не обязательно, так как есть специальное мороженое для собак Mimoret. Португальские специалисты по собачьему корму два года ломали над ним головы, пока не получили желаемый результат. В Mimoret отсутствует сахар, провоцирующий кариес, и он содержит набор витаминов, оздоравливающий собачий организм и придающий шерсти приятный блеск.

День Эскимо

С этим чудесным вкусом
Каждый, конечно, знаком!
И каждый бесспорно мечтает
В детство вернуться тайком!
Чтоб ждать в день рожденья подарков,
Как в песне, пятьсот эскимо,
И верить, что чудо случится
Однажды, конечно, должно!
Пока ж всех детишек и взрослых
С днем вкусным поздравить не грех!
Пусть ждут вас сегодня вкусняшки,
Ледяшки, улыбки и смех!

