

Интересные факты



О



Появилось мороженое в древние времена много тысяч лет тому назад. На стол китайского императора подавали замороженный сок из фруктов (аналог фруктового льда). А вот у Александра Македонского были специальные люди, которые бегали по его требованию на вершину горы за льдом, чтобы заморозить сок.



В одном ресторане США за 1000 долларов вы можете отведать самое дорогое мороженое в мире. Для его изготовления и украшения используют ваниль из Мадагаскара, съедобные стружки из золота, экзотические фрукты, марципан и трюфели. К блюду подают ложку из золота и бриллиантов, которую можно забрать домой.



В мире известно больше 700 разновидностей мороженого. К примеру, в одном из кафе в Мериде можно попробовать необычные вкусы. Там продают мороженое с тунцом, форелью и креветками.



Многие считают мороженое калорийным продуктом, но на самом деле в сливочном мороженое содержится около 200 ккал, во фруктовом льде 150, а в обезжиренном около 100.



Главным составляющим мороженого считается воздух. Именно он придает мягкость и вкус. В противном случае оно было бы твердым, как камень



Торт – мороженое был создан фирмой из Канады и весил больше 10 тонн, поэтому попал в книгу рекордов Гиннесса. Следующий рекорд принадлежит кулинарам из Китая. В высоту он был метр, в ширину три, а длина была 4,8 метра, весом в 8 тонн.



Жители Америки считаются самыми большими любителями мороженого. За год каждый из обитателей съедает около 22 литра.



Для приготовления жареного мороженого необходимо взять шарик пломбира и хорошо его заморозить, а после обвалить в муке, во взбитом яйце и в панировочных сухарях. Убрать в морозилку, а после обжарить во фритюре



Наиболее часто данный десерт покупают по воскресеньям.



На сегодняшний день производители далеко продвинулись в области выпуска мороженого с разными вкусами. Можно встретить лакомство с томатами, луком, лакрицей, паприкой, кукурузой.



Знаменитая на весь мир компания «Мак Дональдс» решила помочь ежам и активистам, защищающим животных. Они специально сделали меньше дырочку в крышечке Макфлурри, чтобы ежики, вылизывая остатки мороженого со стаканчика, не могли засунуть в него голову и остаться запертыми в сладком капкане.



Статистики утверждают, что в летнее время каждые 3 секунды продаётся 1 порция мороженого. Зимой 1 порция мороженого продаётся раз в 20 секунд



Многие ЛОР-врачи рекомендуют мамам давать своим детям мороженое с целью профилактики развития ангин, обострения хронических тонзиллитов и фарингитов. Действительно, мороженое закаливает горло и делает его слизистую менее чувствительной к перепадам температур.



Говорят, что на остров Святой Елены, где Наполеон отбывал ссылку, привезли устройство для производства мороженого, так как полководец очень жаловал это лакомство.



Бывший премьер министр Великобритании Маргарет Тэтчер до начала политической карьеры занималась химией и принимала участие в разработке рецептуры мягкого мороженого.

Источники:

- <https://chlclub.ru/blog/interesnye-fakty-o-morozhenom/>
- <https://sweetcold.ru/eto-interesno/fakty-o-morozhenom.html>
- https://foodnews-press.ru/zdorovoe-pitanie/45-topy-foodnews-press/109_1-top-20-interesnykh-faktov-o-morozhenom
- <https://blog.liebherr.com/holodilniki/ru/10-faktov-o-morozhenom/>

