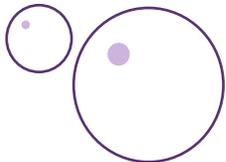


Мороженое

Автор: | Готовые Школьные Проекты |



- Мороженое — сладкий замороженный продукт из молока, сливок, масла, соков, ягод, сахара и прочих продуктов с добавлением вкусовых и ароматических веществ, которые обеспечивают необходимую консистенцию, срок годности. Обязательный ингредиент мороженого — молоко. Высококалорийный продукт. Некоторые сорта мороженого содержат 20% жиров и 20% углеводов.



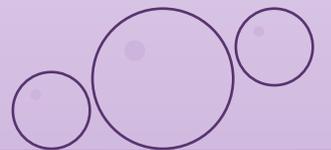


- Современное производство предлагает изобилие разнообразных сортов и видов этого продукта —пломбир, эскимо, крем-брюле, брикеты, сорбет, замороженные соки и даже чёрное мороженое. Громадный плюс холодного десерта в том, что его легко приготовить в домашней обстановке, украсив разными фруктами, орешками, вареньем или шоколадом. Количество блюд с использованием мороженого исчисляется десятками. Из любимого детского лакомства готовят молочные коктейли, добавляя в него сироп и молоко и взбивая эту смесь в блендере. Популярностью у гурманов пользуется кофе-гляссе или кофе-мороженое, а торжество праздничной атмосферы подчеркивает шампанское с этим холодным десертом (его употребляют и с другими алкогольными напитками, например, ликером или коньяком). Зимним продуктом часто украшают торты, а в меню некоторых заведений можно встретить необычное блюдо «Жаренное мороженое» - это обжаренные шарики холодного кушанья, посыпанные изюмом и панированные в хлопьях.





- История данного холодного лакомства насчитывает более 5 тысяч лет. Предположительно его изобрели в очень жарких местах, соседствующих с областями с низкой температурой. Существуют сведения, что еще 3 тысячи лет до н.э. в Китае готовили десерты, которые можно назвать прототипом современного мороженого, — ко льду и снегу добавляли кусочки лимонов, апельсинов и гранатовые зернышка. Царь Соломон в своих письмах писал о применении охлажденных напитков в период сбора урожая, а Александр Македонский всегда угощался мороженым, когда бывал в Персии или Индии. Употреблять этот ледяной десерт для укрепления здоровья рекомендовал сам Гиппократ.



- Польза ледяного десерта определяется его составом. Так, мороженое, приготовленное из натуральных продуктов, содержит не менее ста ценных веществ, а именно более 20 аминокислот, около 30 минеральных солей, 20 витаминов, 25 жирных кислот и ферменты, обеспечивающие нормальный обмен веществ. Считается, что порция мороженого может успокоить нервную систему и даже активизировать мозговую деятельность. Полезным является мороженое из натурального молока - такой десерт питателен и калориен, он способен утолить голод и зарядить энергией.



- Некоторые отоларингологи рекомендуют регулярно кушать небольшие порции этого продукта для укрепления местного иммунитета — чтобы горло привыкло к низким температурам. О невероятной пользе мороженого сообщали ранее и английские ученые. Они утверждают, что данный продукт стимулирует организм вырабатывать серотонин - вещество, которое защищает от стрессов и повышает настроение. К тому же вкусный десерт можно использовать при носовых кровотечениях в качестве быстрого, а главное эффективного кровоостанавливающего средства. Для этого необходимо проглотить пару кусочков очень холодного мороженого - и кровь очень скоро остановится.

