

Международный день эскимо ежегодно празднуют 24 января миллионы любителей этого замороженного сладкого продукта

Мороженное — это 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. 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" в 1919 году, а патент получил спустя три года. На Руси, где зима длится по полгода, тоже было бы очень трудно, не придумать мороженое. И, действительно, наши предки смешивали зимой молоко с мёдом, замораживали и наслаждались таким питательным продуктом. Чтобы оно стало более нежным, его могли натереть на терке или наколоть на кусочки.

В магазинах можно поискать формочки для домашнего ледяного лакомства и попробовать свои собственные сорта из йогурта, бананов, ягод, сиропов и шоколада.



Уважаемые родители, предлагаем вам, вместе с детьми, попробовать самый простой рецепт мороженого, которое получается всегда! И не просто получается, а очень вкусно и консистенция нежнейшая и не нужно ничего варить и помешивать при заморозке, нужно всего два ингредиента.

«Мороженое из двух ингредиентов»

- Сливки-200 мл.

- Молоко сгущенное-200 мл.

Смешиваем ингредиенты миксером, разливаем по формам и ставим в морозильную камеру на 4-6 часов. Перед заморозкой в готовую массу можно добавить ягоды, шоколад, орехи или халву.



И все! Теперь только остается наслаждаться волшебным вкусом вашего продукта. Приятного аппетита!