День мороженного

(собрат картинки)

Вот так чудо! Вот так смех!  
Продаётся летом Снег.  
Зимние Подарки  
В упаковках ярких.  
(Мороженое)

Мороженое делают из молока и молочных сливок. К сожалению, в наше время их научились разбавлять растительным маслом (прежде всего, пальмовым). Поэтому лучше не покупать дешёвого мороженого, а брать то, что подороже – оно и вкуснее, и полезнее.

Мороженое высшего сорта называется «пломбир». Эта разновидность лакомства должна изготавливаться только из молочных сливок, без примеси растительного масла.

Мороженое на палочке, облитое сверху шоколадной глазурью, называется «эскимо». Когда его только изобрели и начали продавать, в кинотеатрах, там шёл фильм про эскимосов – жителей Крайнего Севера. И мороженое с шоколадной глазурью стали называть «эскимо пай» – «эскимосский пирожок», а потом и просто – «эскимо».

Ещё мороженое делают из фруктовых и ягодных соков и пюре. Такое называется «фруктовый лёд» или «сорбет».

В мире есть очень много сортов мороженого, но самым популярным всё равно остаётся обычный белый пломбир в вафельном стаканчике. Оно появилось так. У мороженщика, стоявшего на Всемирной выставке в Сент-Луисе, закончились бумажные стаканчики. А мороженого оставалось ещё много, и покупателей тоже не убавлялось: день был жаркий. Тогда мороженщик купил тонких мягких вафель у стоявшего рядом кондитера, стал скручивать их в кулёк и наполнять мороженым. Это было изобретение «на все времена»: вафельные стаканчики и рожки стали неразлучны с мороженым.