

В поиске новых сортов

Анна Крутикова*

На вопрос о любимом мороженом детства мамы моих учеников без труда вспоминали знакомые всем пломбир в вафельном стаканчике, эскимо, фруктово-ягодное, лакомку. Все виды мороженого в советское время выпускались по единой технологии, поэтому вкус этого десерта в любом городе Союза был одинаковым и запоминающимся. Сложно перечислить все виды мороженого, которые попробовали и назвали наши современные дети. Ясно одно: мороженое — один из самых любимых десертов среди детей и взрослых.

С изготовлением мороженого связаны самые разнообразные рекорды, а изобретение новых сортов мороженого продолжается по сей день. На предложение придумать вкус и дизайн нового сорта мороженого откликнулись ученики 5–6 классов.

Идеи детей

Даша Семенова придумала семицветное мороженое в виде радуги: 7 переливающихся шариков, в каждом — 7 вкусовых элементов. Мороженое будет подаваться в элегантной вазочке серого цвета, своей простотой подчеркивающей цветовую и вкусовую изысканность мороженого «Радуга». Мороженое, в котором ярко-розовые шарики со вкусом жвачки подаются с ежевичными шариками (1), придумал Эдгар Вюст, а Егор Журба — мороженое «Медовый леденец» (2). Это молочное мороженое с медовым вкусом обязательно должно хрустеть на зубах. Для ценителей прекрасного Алиной Болли было предложено мороженое в виде цветка (3), каждый лепесток которого имеет особый цветочный вкус: желтый шарик — вкус одуванчика, розовый — нежный вкус розы и т.д. А для любителей экзотики Алессио Маффиолетти предложил изготовить мороженое

в виде дерева (4). Характерный коричневый цвет достигается благодаря покрытию мороженого шоколадной глазурью, в которую будет добавлен специальный экстракт дерева. Само мороженое будет иметь освежающе-терпкий устойчивый вкус с ароматом хвойных деревьев. А Катя Борисова придумала мороженое для собак, его обязательно нужно украсить косточкой.

Советы родителей

Мороженое в летний сезон любят все! В то же время 90 процентов опрошенных детей и родителей уверены в том, что мороженое вредно, ведь в нем много сахара, жиров, консервантов, поэтому есть его надо не очень часто.

Можно ли в мороженом совместить пользу и удовольствие? «Да», — говорят

в голос родители и предлагают рецепты домашнего мороженого. Например, можно приготовить дынный десерт, смешав кокосовое молоко, сок агавы, выжатый сок свежего лайма, в эту смесь добавить пюре из дыни. Все взбить миксером до однородности, разлить по формочкам и поставить в морозильник на несколько часов.

А можно заморозить в пластиковом стаканчике смесь из натурального йогурта и размельченной клубники, подслащенную тростниковым сахаром.

Рецептов много. Попробуйте вместе с ребенком придумать свой семейный рецепт домашнего мороженого, дать ему название и интересно оформить. Поиск продолжается! □

* Педагог



1



2



3



4