

• **Почемучки**

Пожалуй, нет человека, который бы никогда не лакомился мороженым. А вот о том, где и когда оно появилось впервые, пожалуй, мало кто знает.

Мороженое – очень древнее лакомство. История мороженого насчитывает более 5000 лет. Еще в 3000 году до нашей эры в богатых домах Китая к столу подавались фруктовые соки, смешанные со снегом или льдом. Рецепты и способы хранения держались в тайне и были раскритикованы лишь в XI веке до нашей эры.

При дворе римского императора Нерона (I в.н.э.) охлаждающие и подслащенные соки применялись уже очень широко. Примечательно, что снег для их приготовления доставляли с отдаленных альпийских ледников, а для длительного хранения снега строили вместительные ледяные погреба.

Мороженым угощали Александра Македонского во время его походов в Персию и Индию.

Снег и лед для приготовления фруктовых напитков использовался еще в античном Риме. В своей книге «О кулинарном искусстве» известный итальянский кулинар Апиций впервые поделился

Откуда появилось мороженое?



опытом приготовления прохладительных напитков. Известный путешественник Марко Поло, побывав в Китае, так полюбил мороженое, что по возвращении на родину – в Италию – не преминул поделиться некоторыми рецептами его приготовления с отечественными кулинарами. Так мороженое попало в Европу. В XVI веке оно покоряет Францию и становится популярным у знатных людей. Они

даже попытались скрыть рецепт мороженого от простого народа. Но, конечно, люди скоро узнали вкус этого лакомства, и мороженое стало популярно среди них. В скором времени оно распространилось по всему миру и даже достигло Соединенных Штатов.

Первый завод по изготовлению мороженого начал свою работу в Балтиморе, штат Мэриленд, в 1851 году. Но широкого распространения производство мороженого не получило до начала XX-го века, когда появились новые холодильные установки.

В России народ издавна употреблял свои виды мороженого, благо в студеные зимы не возникало проблем с заморозкой этого лакомства. Еще в Киевской Руси у нас подавали мелко настрганное замороженное молоко. Во многих деревнях на масленицу изготовлялась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма и сахара. Мороженое любили не только в среде простого народа, оно было широко представлено в меню при дворах Петра III и Екатерины II. Сама технология получения мороженого в те времена была довольно-таки примитив-

на и позволяла получать незначительное количество продукта. Только в XIX веке в России появилась первая машина для приготовления мороженого. Промышленное производство мороженого у нас зародилось лишь в начале 30-х годов прошлого века.

Современное мороженое состоит из сливок, молока или молочных продуктов, и иногда туда добавляют яйца. Для вкуса в мороженое добавляют ванилин, шоколад, ягоды, орехи или фрукты. Рецепт обычного мороженого таков: на 80-85% сливок или других молочных продуктов берут 15% сахара, от 0,5 до 4,5% ароматизатора и 0,3% стабилизатора.

Небольшое количество стабилизатора добавляют, чтобы сделать мороженое более однородным и предотвратить образование грубых кристалликов льда. Для этой цели обычно используют пищевой желатин.

Когда вы съедаете треть стаканчика ванильного мороженого, вы получаете столько же кальция, протеина и витамина B, сколько их содержится в половине чашки молока, и столько же витамина A, как и в целой чашке.

• **Мастерито**

Цыпочка

Нам понадобится:

- желтое яйцо от киндер-сюрприза
- лента для оформления букетов ярко-розовая (ротик и бантик)
- 3 бусинки для закрепления ножек и лески
- 2 крупные розовые пайетки (для ступней)
- глазки (можно купить в крупном магазине тканей, взять бусинки или пуговицы или сделать самим)
- желтые пайетки
- форма из-под шоколадных конфет в коробках - полупрозрачная или желтая
- леска
- желтая тонкая проволока
- иголка, наперсток
- универсальный прозрачный клей или ПВА

За работу!

1. На доннышке нижней половинки яйца иголкой делаем 2 отверстия для ножек.

2. В одно отверстие изнутри проводим проволоку, одеваем крупную розовую пайетку (ступню), проводим проволоку обратно в отверстие (ножка должна быть длиной около 1,5 см).

3. Мелко закручиваем проволоку внешней части ножки.

4. Так же делаем вторую ножку.

5. Из доннышек конфетной формы вырезаем крылышки, делаем в них по дырочке, прикрепляем проволокой к яйцу (для этого делаем иголкой два отверстия по бокам). Крылья можно закрепить клеем (чтоб не болтались).

6. Крылья обклеиваем пайетками.

7. На доннышке верхней половинки делаем отверстие для лески (чтобы подвешивать)

8. Делаем из ленты бантик.

9. Нанизываем бантик на леску, леску проводим через отверстие внутрь половинки яйца, нанизываем бусину, проводим обратно через отверстие наружу, снова проводим через бантик, на нужной высоте завязываем.

10. Вырезаем носик, приклеиваем.

11. Приклеиваем глазки.



• **Кроссворд «Животные юга»**

• **Отгадай-ка**

Помоги машине добраться до гаража. Закрашивай только буквы А.



И	Б	А	А	В	Г	Д	Й
Е	Ж	Й	А	Ш	Я	З	Ё
А	А	А	А	Ю	Л	М	Ы
А	К	Ф	Э	Ь	Ч	У	Т
А	А	А	А	А	А	Ц	Х
Ъ	Щ	С	Р	П	А	О	Н
Т	А	А	А	Ы	А	А	А
У	А	Ч	А	Ё	Й	М	А
Ь	А	Л	А	А	А	А	А
Э	А	Ф	Ю	З	И	К	Ш



Напиши первые буквы предметов, изображенных на картинках, и прочитай полученные слова

• **Хохотушки**

☺☺☺
Вероника (5 лет) с мамой едут на машине домой.

Их остановил инспектор ГАИ за мелкое нарушение и выписывает штраф. Вероника говорит: «Не ругайтесь на мамочку: возьмите у меня все конфеты, станете добрым-добрым и не будете к людям приставать со всякими глупостями».

☺☺☺
Саша (5 лет) говорит про строгую преподавательницу коньков:
«Мама, посмотри, какое у нее сегодня странно-доброе лицо».

☺☺☺
Ксюша (4 года) рассказывает бабушке.
«Бабуль, бывает трава сильная, бывает слабая. Слабая – это которая на поляне растет, а сильная – это которая через асфальт пробивается».

☺☺☺
Идем с Яной (3 года) по улице. Дочка говорит:
– Эта тетенька на памятник похожа!
– Почему?
– Она вся белая! (в белой одежде).

☺☺☺
Настёна (4 года) ложится спать.
Пока она укладывалась, я в комнате негромко разговариваю с мужем. Дочь, похав, обращается ко мне.
– Мама, вы не могли бы говорить тише? Не будите бедного ребенка, мне же завтра на работу!