

Мороженое

Введение

Прочитайте введение. Затем приступайте к выполнению заданий, нажав на кнопку с номером задания.

МОРОЖЕНОЕ

Почти все люди любят мороженое. Наверное, вы не исключение. А знаете ли вы историю мороженого? А уверены ли вы, что знаете все сорта мороженого? Прочитав текст, вы точно будете знать больше!

Мороженое

Задание 1 / 10

Прочитайте текст «История мороженого», расположенный справа. Для ответа на вопрос отметьте нужный вариант ответа.

Почему при Екатерине II мороженое было доступно только очень богатым людям?

*Отметьте **один** верный вариант ответа.*

- Потому что в это время в России мороженое не делали, а привозили его из-за границы.
- Кулинарные книги, в которых были рецепты, стоили очень дорого.
- В те времена лёд, который был нужен для изготовления мороженого, был дорогим.
- Бедным людям не нравились изысканные десерты.

ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО

Похожие на мороженое продукты были на Руси всегда, например, зимой могли замораживать молоко, сливки, сметану. Но в качестве именно изысканного десерта мороженое в России появилось лишь в конце XVIII века при дворе Екатерины II. Именно во времена её правления у нас в стране научились готовить и есть мороженое, а в кулинарных книгах того времени появились первые рецепты его приготовления. Правда, позволить себе такое лакомство могли только очень богатые люди — для изготовления мороженого нужен был лёд, который в то время был дорог и практически недоступен в тёплое время года.

После Отечественной войны 1812-го года в России появились привезённые из Франции рецепты мороженого с технологиями приготовления. Тогда мороженое стало ещё более популярным и доступным, и уже многие торжественные приёмы и балы не могли закончиться без его подачи.

В середине XIX века была отработана массовая заготовка льда впрок: зимой на реках и озёрах вырубали квадратные глыбы льда, их вывозили и складывали в специальные отдельно стоящие одноэтажные дома-ледники.

С появлением мороженицы — специального устройства, запатентованного в 1853 году англичанином Уильямом Фуллером, мороженое начали делать многие хозяйки. Напоминал аппарат деревянное ведро с металлическим ведёрком поменьше внутри и ручкой, которую нужно было крутить. В деревянное ведро закладывали куски льда и соль (чтобы лёд не таял до состояния воды, а превращался в густую массу), внутрь вставляли металлическое ведёрко с кремом из сливок и с заварным кремом из желтков и сахара, закрывали крышкой и начинали крутить ручку до тех пор, пока мороженое не загустеет. Этот процесс мог занимать несколько часов.



Мороженица Уильяма Фуллера

Удивительно, но массовое производство мороженого в России началось в Санкт-Петербурге в 1845 году. Именно тогда купец второй гильдии, швейцарец по происхождению Иван Иванович Излер получил патент на «машину для приготовления мороженого» и продавал десерт в своей кондитерской на Невском проспекте. Делал он мороженое с ванилью, кофе, чаем, шоколадом, ананасами и персиками, разнообразными орехами и ягодами.

В конце XIX века на улицах больших городов, Москвы и Петербурга, появились мороженщики со специальными холодильными ящиками на тележках, которые торговали сладким десертом. За три копейки можно было получить шарик клубничного, земляничного, лимонного, фисташкового или другого мороженого, который подавали либо на бумаге, либо на вафле с деревянной палочкой.

В начале XX века мороженое стало привычным продуктом, превратившись из недоступного десерта в «праздник каждый день». Но главный скачок в промышленном производстве мороженого в советские годы произошёл благодаря Анастасу Микояну, руководившему пищевой промышленностью и большому поклоннику этого десерта. В

1936 году именно Микоян привёз из США новейшую технологию промышленного производства мороженого, и в Москве начали строить первую фабрику мороженого с американским оборудованием. После её запуска подобные хладокомбинаты начали открываться по всей стране. Если раньше мороженое продавалось только в шариках, формируемых специальной ложечкой для мороженого из большого объёма замороженного продукта, то с развитием пищевой промышленности появилось и порционное мороженое в брикетах. В 1937 году мороженое стали продавать в бумажной обёртке. В те же годы в СССР появилось мороженое в шоколадной глазури под названием «Эскимо». Технологию производства эскимо тоже привёз из США Микоян — там оно было запатентовано ещё в 1922 году Христианом Нельсоном. У него оно состояло из замороженного молока, полностью покрытого шоколадом. Он назвал его «Эскимо» в честь одного из коренных народов Севера. Эскимо на палочке до сих пор, спустя сто лет, любят и дети, и взрослые.

В 1960-х годах появилось мороженое в бумажных и вафельных стаканчиках, в брикетах на вафлях, в шоколадной глазури — оно было с разнообразными вкусами и наполнителями. Стали очень популярны кафе-мороженое, где можно было попробовать новые вкусы любимого десерта.

Источник иллюстрации: <https://www.gastronom.ru/text/istorija-morozhenogo-v-rossii-ot-ekateriny-ii-do-sovremennyh-tehnologij-1013955>

Мороженое

Задание 2 / 10

Воспользуйтесь текстом «История мороженого», расположенным справа. Отметьте в таблице нужные варианты ответа.

Верны ли приведённые ниже утверждения?

Отметьте «Верно» или «Неверно» для каждого утверждения.

Является ли данное утверждение верным или неверным?	Верно	Неверно
Появление мороженого в нашей стране связано с именем Петра I.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Некоторые рецепты мороженого в XIX веке пришли в нашу страну из Франции.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
В середине XIX века лёд перестал быть очень дорогим.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
В середине XIX века в Санкт-Петербурге на Невском проспекте существовала кондитерская, где продавали мороженое.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
В конце XIX века шарик мороженого стоил три рубля.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО

Похожие на мороженое продукты были на Руси всегда, например, зимой могли замораживать молоко, сливки, сметану. Но в качестве именно изысканного десерта мороженое в России появилось лишь в конце XVIII века при дворе Екатерины II. Именно во времена её правления у нас в стране научились готовить и есть мороженое, а в кулинарных книгах того времени появились первые рецепты его приготовления. Правда, позволить себе такое лакомство могли только очень богатые люди — для изготовления мороженого нужен был лёд, который в то время был дорог и практически недоступен в тёплое время года.

После Отечественной войны 1812-го года в России появились привезённые из Франции рецепты мороженого с технологиями приготовления. Тогда мороженое стало ещё более популярным и доступным, и уже многие торжественные приёмы и балы не могли закончиться без его подачи.

В середине XIX века была отработана массовая заготовка льда впрок: зимой на реках и озёрах вырубали квадратные глыбы льда, их вывозили и складывали в специальные отдельно стоящие одноэтажные дома-ледники.

С появлением мороженицы — специального устройства, запатентованного в 1853 году англичанином Уильямом Фуллером, мороженое начали делать многие хозяйки. Напоминал аппарат деревянное ведро с металлическим ведёрком поменьше внутри и ручкой, которую нужно было крутить. В деревянное ведро закладывали куски льда и соль (чтобы лёд не таял до состояния воды, а превращался в густую массу), внутрь вставляли металлическое ведёрко с кремом из сливок и с заварным кремом из желтков и сахара, закрывали крышкой и начинали крутить ручку до тех пор, пока мороженое не загустеет. Этот процесс мог занимать несколько часов.



Мороженица Уильяма Фуллера

Удивительно, но массовое производство мороженого в России началось в Санкт-Петербурге в 1845 году. Именно тогда купец второй гильдии, швейцарец по происхождению Иван Иванович Излер получил патент на «машину для приготовления мороженого» и продавал десерт в своей кондитерской на Невском проспекте. Делал он мороженое с ванилью, кофе, чаем, шоколадом, ананасами и персиками, разнообразными орехами и ягодами.

В конце XIX века на улицах больших городов, Москвы и Петербурга, появились мороженщики со специальными холодильными ящиками на тележках, которые торговали сладким десертом. За три копейки можно было получить шарик клубничного, земляничного, лимонного, фисташкового или другого мороженого, который подавали либо на бумаге, либо на вафле с деревянной палочкой.

В начале XX века мороженое стало привычным продуктом, превратившись из недоступного десерта в «праздник каждый день». Но главный скачок в промышленном производстве мороженого в советские годы произошёл благодаря Анастасу Микояну, руководившему пищевой промышленностью и большому поклоннику этого десерта. В 1936 году именно Микоян привёз из США новейшую

технологии промышленного производства мороженого, и в Москве начали строить первую фабрику мороженого с американским оборудованием. После её запуска подобные хладокомбинаты начали открываться по всей стране. Если раньше мороженое продавалось только в шариках, формируемых специальной ложечкой для мороженого из большого объёма замороженного продукта, то с развитием пищевой промышленности появилось и порционное мороженое в брикетах. В 1937 году мороженое стали продавать в бумажной обёртке. В те же годы в СССР появилось мороженое в шоколадной глазури под названием «Эскимо». Технологию производства эскимо тоже привёз из США Микоян — там оно было запатентовано ещё в 1922 году Христианом Нельсоном. У него оно состояло из замороженного молока, полностью покрытого шоколадом. Он назвал его «Эскимо» в честь одного из коренных народов Севера. Эскимо на палочке до сих пор, спустя сто лет, любят и дети, и взрослые.

В 1960-х годах появилось мороженое в бумажных и вафельных стаканчиках, в брикетах на вафлях, в шоколадной глазури — оно было с разнообразными вкусами и наполнителями. Стали очень популярны кафе-мороженое, где можно было попробовать новые вкусы любимого десерта.

Источник иллюстрации: <https://www.gastronom.ru/text/istorija-morozhenogo-v-rossii-ot-ekateriny-ii-do-sovremennyh-tehnologij-1013955>

Мороженое

Задание 3 / 10

Воспользуйтесь текстом «История мороженого», расположенным справа. Для ответа на вопрос используйте метод «Перетащить и оставить».

Соотнесите даты и события.

Используйте метод «Перетащить и оставить», чтобы переместить каждое событие и оставить его напротив соответствующей даты. Чтобы изменить свой ответ, перетащите элемент на его исходное место, а затем перетащите другой элемент в выбранное место.

1845 г.	
1853 г.	
1922 г.	
1936 г.	
1937 г.	

ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО

Похожие на мороженое продукты были на Руси всегда, например, зимой могли замораживать молоко, сливки, сметану. Но в качестве именно изысканного десерта мороженое в России появилось лишь в конце XVIII века при дворе Екатерины II. Именно во времена её правления у нас в стране научились готовить и есть мороженое, а в кулинарных книгах того времени появились первые рецепты его приготовления. Правда, позволить себе такое лакомство могли только очень богатые люди — для изготовления мороженого нужен был лёд, который в то время был дóрог и практически недоступен в тёплое время года.

После Отечественной войны 1812-го года в России появились привезённые из Франции рецепты мороженого с технологиями приготовления. Тогда мороженое стало ещё более популярным и доступным, и уже многие торжественные приёмы и балы не могли закончиться без его подачи.

В середине XIX века была отработана массовая заготовка льда впрок: зимой на реках и озёрах вырубали квадратные глыбы льда, их вывозили и складывали в специальные отдельно стоящие одноэтажные дома-ледники.

С появлением мороженицы — специального устройства, запатентованного в 1853 году англичанином Уильямом Фуллером, мороженое начали делать многие хозяйки. Напоминал аппарат деревянное ведро с металлическим ведёрком поменьше внутри и ручкой, которую нужно было крутить. В деревянное ведро закладывали куски льда и соль (чтобы лёд не таял до состояния воды, а превращался в густую массу), внутрь вставляли металлическое ведёрко с кремом из сливок и с заварным кремом из желтков и сахара, закрывали крышкой и начинали крутить ручку до тех пор, пока мороженое не загустеет. Этот процесс мог занимать несколько часов.

У. Фуллер запатентовал мороженицу

И. И. Излер получил патент на «машину для приготовления мороженого»

Микоян привёз из США новейшую технологию промышленного производства мороженого

Х. Нельсон запатентовал эскимо

В СССР мороженое стали продавать в бумажной обёртке



Мороженица Уильяма Фуллера

Удивительно, но массовое производство мороженого в России началось в Санкт-Петербурге в 1845 году. Именно тогда купец второй гильдии, швейцарец по происхождению Иван Иванович Излер получил патент на «машину для приготовления мороженого» и продавал десерт в своей кондитерской на Невском проспекте. Делал он мороженое с ванилью, кофе, чаем, шоколадом, ананасами и персиками, разнообразными орехами и ягодами.

В конце XIX века на улицах больших городов, Москвы и Петербурга, появились мороженщики со специальными холодильными ящиками на тележках, которые торговали сладким десертом. За три копейки можно было получить шарик клубничного, земляничного, лимонного, фисташкового или другого мороженого, который подавали либо на бумаге, либо на вафле с деревянной палочкой.

В начале XX века мороженое стало привычным продуктом, превратившись из недоступного десерта в «праздник каждый день». Но главный скачок в промышленном производстве мороженого в советские годы произошёл благодаря Анастасу Микояну, руководившему пищевой промышленностью и большому поклоннику этого десерта. В

1936 году именно Микоян привёз из США новейшую технологию промышленного производства мороженого, и в Москве начали строить первую фабрику мороженого с американским оборудованием. После её запуска подобные хладокомбинаты начали открываться по всей стране. Если раньше мороженое продавалось только в шариках, формируемых специальной ложечкой для мороженого из большого объёма замороженного продукта, то с развитием пищевой промышленности появилось и порционное мороженое в брикетах. В 1937 году мороженое стали продавать в бумажной обёртке. В те же годы в СССР появилось мороженое в шоколадной глазури под названием «Эскимо». Технологию производства эскимо тоже привёз из США Микоян — там оно было запатентовано ещё в 1922 году Христианом Нельсоном. У него оно состояло из замороженного молока, полностью покрытого шоколадом. Он назвал его «Эскимо» в честь одного из коренных народов Севера. Эскимо на палочке до сих пор, спустя сто лет, любят и дети, и взрослые.

В 1960-х годах появилось мороженое в бумажных и вафельных стаканчиках, в брикетах на вафлях, в шоколадной глазури — оно было с разнообразными вкусами и наполнителями. Стали очень популярны кафе-мороженое, где можно было попробовать новые вкусы любимого десерта.

Источник иллюстрации: <https://www.gastronom.ru/text/istorija-morozhenogo-v-rossii-ot-ekateriny-ii-do-sovremennyh-tehnologij-1013955>

Мороженое

Задание 4 / 10

Воспользуйтесь текстом «История мороженого», расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте нужный вариант ответа.

В тексте вам встретилось слово «брикет». В каком значении оно употреблено?

*Отметьте **один** верный вариант ответа.*

- Промышленный способ производства мороженого.
- Определённая форма расфасовки мороженого.
- Один из наполнителей, применяемых при производстве мороженого.
- Патент, выдаваемый на производство мороженого.

ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО

Похожие на мороженое продукты были на Руси всегда, например, зимой могли замораживать молоко, сливки, сметану. Но в качестве именно изысканного десерта мороженое в России появилось лишь в конце XVIII века при дворе Екатерины II. Именно во времена её правления у нас в стране научились готовить и есть мороженое, а в кулинарных книгах того времени появились первые рецепты его приготовления. Правда, позволить себе такое лакомство могли только очень богатые люди — для изготовления мороженого нужен был лёд, который в то время был дóрог и практически недоступен в тёплое время года.

После Отечественной войны 1812-го года в России появились привезённые из Франции рецепты мороженого с технологиями приготовления. Тогда мороженое стало ещё более популярным и доступным, и уже многие торжественные приёмы и балы не могли закончиться без его подачи.

В середине XIX века была отработана массовая заготовка льда впрок: зимой на реках и озёрах вырубали квадратные глыбы льда, их вывозили и складывали в специальные отдельно стоящие одноэтажные дома-ледники.

С появлением мороженицы — специального устройства, запатентованного в 1853 году англичанином Уильямом Фуллером, мороженое начали делать многие хозяйки. Напоминал аппарат деревянное ведро с металлическим ведёрком поменьше внутри и ручкой, которую нужно было крутить. В деревянное ведро закладывали куски льда и соль (чтобы лёд не таял до состояния воды, а превращался в густую массу), внутрь вставляли металлическое ведёрко с кремом из сливок и с заварным кремом из желтков и сахара, закрывали крышкой и начинали крутить ручку до тех пор, пока мороженое не загустеет. Этот процесс мог занимать несколько часов.



Мороженица Уильяма Фуллера

Удивительно, но массовое производство мороженого в России началось в Санкт-Петербурге в 1845 году. Именно тогда купец второй гильдии, швейцарец по происхождению Иван Иванович Излер получил патент на «машину для приготовления мороженого» и продавал десерт в своей кондитерской на Невском проспекте. Делал он мороженое с ванилью, кофе, чаем, шоколадом, ананасами и персиками, разнообразными орехами и ягодами.

В конце XIX века на улицах больших городов, Москвы и Петербурга, появились мороженщики со специальными холодильными ящиками на тележках, которые торговали сладким десертом. За три копейки можно было получить шарик клубничного, земляничного, лимонного, фисташкового или другого мороженого, который подавали либо на бумаге, либо на вафле с деревянной палочкой.

В начале XX века мороженое стало привычным продуктом, превратившись из недоступного десерта в «праздник каждый день». Но главный скачок в промышленном производстве мороженого в советские годы произошёл благодаря Анастасу Микояну, руководившему пищевой промышленностью и большому поклоннику этого десерта. В

1936 году именно Микоян привёз из США новейшую технологию промышленного производства мороженого, и в Москве начали строить первую фабрику мороженого с американским оборудованием. После её запуска подобные хладокомбинаты начали открываться по всей стране. Если раньше мороженое продавалось только в шариках, формируемых специальной ложечкой для мороженого из большого объёма замороженного продукта, то с развитием пищевой промышленности появилось и порционное мороженое в брикетах. В 1937 году мороженое стали продавать в бумажной обёртке. В те же годы в СССР появилось мороженое в шоколадной глазури под названием «Эскимо». Технологию производства эскимо тоже привёз из США Микоян — там оно было запатентовано ещё в 1922 году Христианом Нельсоном. У него оно состояло из замороженного молока, полностью покрытого шоколадом. Он назвал его «Эскимо» в честь одного из коренных народов Севера. Эскимо на палочке до сих пор, спустя сто лет, любят и дети, и взрослые.

В 1960-х годах появилось мороженое в бумажных и вафельных стаканчиках, в брикетах на вафлях, в шоколадной глазури — оно было с разнообразными вкусами и наполнителями. Стали очень популярны кафе-мороженое, где можно было попробовать новые вкусы любимого десерта.

Источник иллюстрации: <https://www.gastronom.ru/text/istorija-morozhenogo-v-rossii-ot-ekateriny-ii-do-sovremennyh-tehnologij-1013955>

Мороженое

Задание 5 / 10

Воспользуйтесь текстом «История мороженого», расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте нужные варианты ответа.

В тексте много информации, связанной с историей мороженого в нашей стране. Какие из утверждений являются верными?

Отметьте все верные варианты ответа.

- В конце XIX века на улицах Москвы можно было увидеть мороженщиков со специальными холодильными ящиками.
- Эскимо в нашей стране появилось в конце XIX века.
- Уже в конце XIX века можно было купить шарик мороженого на вафле.
- Мороженое в вафельных стаканчиках появилось у нас в стране после Отечественной войны 1812-го года.
- Только к началу XXI века мороженое стало привычным продуктом, превратившись из недоступного десерта в «праздник каждый день».

ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО

Похожие на мороженое продукты были на Руси всегда, например, зимой могли замораживать молоко, сливки, сметану. Но в качестве именно изысканного десерта мороженое в России появилось лишь в конце XVIII века при дворе Екатерины II. Именно во времена её правления у нас в стране научились готовить и есть мороженое, а в кулинарных книгах того времени появились первые рецепты его приготовления. Правда, позволить себе такое лакомство могли только очень богатые люди — для изготовления мороженого нужен был лёд, который в то время был дóрог и практически недоступен в тёплое время года.

После Отечественной войны 1812-го года в России появились привезённые из Франции рецепты мороженого с технологиями приготовления. Тогда мороженое стало ещё более популярным и доступным, и уже многие торжественные приёмы и балы не могли закончиться без его подачи.

В середине XIX века была отработана массовая заготовка льда впрок: зимой на реках и озёрах вырубали квадратные глыбы льда, их вывозили и складывали в специальные отдельно стоящие одноэтажные дома-ледники.

С появлением мороженицы — специального устройства, запатентованного в 1853 году англичанином Уильямом Фуллером, мороженое начали делать многие хозяйки. Напоминал аппарат деревянное ведро с металлическим ведёрком поменьше внутри и ручкой, которую нужно было крутить. В деревянное ведро закладывали куски льда и соль (чтобы лёд не таял до состояния воды, а превращался в густую массу), внутрь вставляли металлическое ведёрко с кремом из сливок и с заварным кремом из желтков и сахара, закрывали крышкой и начинали крутить ручку до тех пор, пока мороженое не загустеет. Этот процесс мог занимать несколько часов.



Мороженница Уильяма Фуллера

Удивительно, но массовое производство мороженого в России началось в Санкт-Петербурге в 1845 году. Именно тогда купец второй гильдии, швейцарец по происхождению Иван Иванович Излер получил патент на «машину для приготовления мороженого» и продавал десерт в своей кондитерской на Невском проспекте. Делал он мороженое с ванилью, кофе, чаем, шоколадом, ананасами и персиками, разнообразными орехами и ягодами.

В конце XIX века на улицах больших городов, Москвы и Петербурга, появились мороженщики со специальными холодильными ящиками на тележках, которые торговали сладким десертом. За три копейки можно было получить шарик клубничного, земляничного, лимонного, фисташкового или другого мороженого, который подавали либо на бумаге, либо на вафле с деревянной палочкой.

В начале XX века мороженое стало привычным продуктом, превратившись из недоступного десерта в «праздник каждый день». Но главный скачок в промышленном производстве мороженого в советские годы произошёл благодаря Анастасу Микояну, руководившему пищевой промышленностью и большому поклоннику этого десерта. В

1936 году именно Микоян привёз из США новейшую технологию промышленного производства мороженого, и в Москве начали строить первую фабрику мороженого с американским оборудованием. После её запуска подобные хладокомбинаты начали открываться по всей стране. Если раньше мороженое продавалось только в шариках, формируемых специальной ложечкой для мороженого из большого объёма замороженного продукта, то с развитием пищевой промышленности появилось и порционное мороженое в брикетах. В 1937 году мороженое стали продавать в бумажной обёртке. В те же годы в СССР появилось мороженое в шоколадной глазури под названием «Эскимо». Технологию производства эскимо тоже привёз из США Микоян — там оно было запатентовано ещё в 1922 году Христианом Нельсоном. У него оно состояло из замороженного молока, полностью покрытого шоколадом. Он назвал его «Эскимо» в честь одного из коренных народов Севера. Эскимо на палочке до сих пор, спустя сто лет, любят и дети, и взрослые.

В 1960-х годах появилось мороженое в бумажных и вафельных стаканчиках, в брикетах на вафлях, в шоколадной глазури — оно было с разнообразными вкусами и наполнителями. Стали очень популярны кафе-мороженое, где можно было попробовать новые вкусы любимого десерта.

Источник иллюстрации: <https://www.gastronom.ru/text/istorija-morozhenogo-v-rossii-ot-ekateriny-ii-do-sovremennyh-tehnologij-1013955>

Мороженое

Задание 6 / 10

Воспользуйтесь текстом «История мороженого», расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте в таблице нужные варианты ответа.

Определите, есть ли в тексте информация, приведённая в таблице.

Отметьте «**Есть**» или «**Нет**» для каждого вопроса.

Есть ли эта информация?	Есть	Нет
Из какой страны была заимствована при дворе Екатерины II традиция есть мороженое?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Разнообразные ли виды мороженого предлагал своим посетителям И. И. Излер?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
В какой стране жил Анастас Микоян?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Известна ли история названия мороженого-эскимо?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Сколько стоило мороженое в 1960-х годах?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО

Похожие на мороженое продукты были на Руси всегда, например, зимой могли замораживать молоко, сливки, сметану. Но в качестве именно изысканного десерта мороженое в России появилось лишь в конце XVIII века при дворе Екатерины II. Именно во времена её правления у нас в стране научились готовить и есть мороженое, а в кулинарных книгах того времени появились первые рецепты его приготовления. Правда, позволить себе такое лакомство могли только очень богатые люди — для изготовления мороженого нужен был лёд, который в то время был дорог и практически недоступен в тёплое время года.

После Отечественной войны 1812-го года в России появились привезённые из Франции рецепты мороженого с технологиями приготовления. Тогда мороженое стало ещё более популярным и доступным, и уже многие торжественные приёмы и балы не могли закончиться без его подачи.

В середине XIX века была отработана массовая заготовка льда впрок: зимой на реках и озёрах вырубали квадратные глыбы льда, их вывозили и складывали в специальные отдельно стоящие одноэтажные дома-ледники.

С появлением мороженицы — специального устройства, запатентованного в 1853 году англичанином Уильямом Фуллером, мороженое начали делать многие хозяйки. Напоминал аппарат деревянное ведро с металлическим ведёрком поменьше внутри и ручкой, которую нужно было крутить. В деревянное ведро закладывали куски льда и соль (чтобы лёд не таял до состояния воды, а превращался в густую массу), внутрь вставляли металлическое ведёрко с кремом из сливок и с заварным кремом из желтков и сахара, закрывали крышкой и начинали крутить ручку до тех пор, пока мороженое не загустеет. Этот процесс мог занимать несколько часов.



Мороженица Уильяма Фуллера

Удивительно, но массовое производство мороженого в России началось в Санкт-Петербурге в 1845 году. Именно тогда купец второй гильдии, швейцарец по происхождению Иван Иванович Излер получил патент на «машину для приготовления мороженого» и продавал десерт в своей кондитерской на Невском проспекте. Делал он мороженое с ванилью, кофе, чаем, шоколадом, ананасами и персиками, разнообразными орехами и ягодами.

В конце XIX века на улицах больших городов, Москвы и Петербурга, появились мороженщики со специальными холодильными ящиками на тележках, которые торговали сладким десертом. За три копейки можно было получить шарик клубничного, земляничного, лимонного, фисташкового или другого мороженого, который подавали либо на бумаге, либо на вафле с деревянной палочкой.

В начале XX века мороженое стало привычным продуктом, превратившись из недоступного десерта в «праздник каждый день». Но главный скачок в промышленном производстве мороженого в советские годы произошёл благодаря Анастасу Микояну, руководившему пищевой промышленностью и большому поклоннику этого десерта. В

1936 году именно Микоян привёз из США новейшую технологию промышленного производства мороженого, и в Москве начали строить первую фабрику мороженого с американским оборудованием. После её запуска подобные хладокомбинаты начали открываться по всей стране. Если раньше мороженое продавалось только в шариках, формируемых специальной ложечкой для мороженого из большого объёма замороженного продукта, то с развитием пищевой промышленности появилось и порционное мороженое в брикетах. В 1937 году мороженое стали продавать в бумажной обёртке. В те же годы в СССР появилось мороженое в шоколадной глазури под названием «Эскимо». Технологию производства эскимо тоже привёз из США Микоян — там оно было запатентовано ещё в 1922 году Христианом Нельсоном. У него оно состояло из замороженного молока, полностью покрытого шоколадом. Он назвал его «Эскимо» в честь одного из коренных народов Севера. Эскимо на палочке до сих пор, спустя сто лет, любят и дети, и взрослые.

В 1960-х годах появилось мороженое в бумажных и вафельных стаканчиках, в брикетах на вафлях, в шоколадной глазури — оно было с разнообразными вкусами и наполнителями. Стали очень популярны кафе-мороженое, где можно было попробовать новые вкусы любимого десерта.

Источник иллюстрации: <https://www.gastronom.ru/text/istorija-morozhenogo-v-rossii-ot-ekateriny-ii-do-sovremennyh-tehnologij-1013955>

Мороженое

Задание 7 / 10

Воспользуйтесь текстом «История мороженого», расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте нужные варианты ответа.

В тексте есть описание способа приготовления мороженого, предложенного У. Фуллером. Какие из приведённых ниже утверждений являются верными?

Отметьте все верные варианты ответа.

- Аппарат Фуллера состоял из двух деревянных вёдер, вставленных друг в друга.
- Соль добавляли ко льду, чтобы он не превращался в воду.
- Во внутреннее ведёрко помещали смесь крема из сливок и заварного крема из желтков и сахара.
- Для того чтобы мороженое загустело, достаточно было покрутить ручку несколько минут.
- Мороженица Фуллера была проста в употреблении, поэтому ей могли воспользоваться многие хозяйки.

ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО

Похожие на мороженое продукты были на Руси всегда, например, зимой могли замораживать молоко, сливки, сметану. Но в качестве именно изысканного десерта мороженое в России появилось лишь в конце XVIII века при дворе Екатерины II. Именно во времена её правления у нас в стране научились готовить и есть мороженое, а в кулинарных книгах того времени появились первые рецепты его приготовления. Правда, позволить себе такое лакомство могли только очень богатые люди — для изготовления мороженого нужен был лёд, который в то время был дорог и практически недоступен в тёплое время года.

После Отечественной войны 1812-го года в России появились привезённые из Франции рецепты мороженого с технологиями приготовления. Тогда мороженое стало ещё более популярным и доступным, и уже многие торжественные приёмы и балы не могли закончиться без его подачи.

В середине XIX века была отработана массовая заготовка льда впрок: зимой на реках и озёрах вырубали квадратные глыбы льда, их вывозили и складывали в специальные отдельно стоящие одноэтажные дома-ледники.

С появлением мороженицы — специального устройства, запатентованного в 1853 году англичанином Уильямом Фуллером, мороженое начали делать многие хозяйки. Напоминал аппарат деревянное ведро с металлическим ведёрком поменьше внутри и ручкой, которую нужно было крутить. В деревянное ведро закладывали куски льда и соль (чтобы лёд не таял до состояния воды, а превращался в густую массу), внутрь вставляли металлическое ведёрко с кремом из сливок и с заварным кремом из желтков и сахара, закрывали крышкой и начинали крутить ручку до тех пор, пока мороженое не загустеет. Этот процесс мог занимать несколько часов.



Мороженица Уильяма Фуллера

Удивительно, но массовое производство мороженого в России началось в Санкт-Петербурге в 1845 году. Именно тогда купец второй гильдии, швейцарец по происхождению Иван Иванович Излер получил патент на «машину для приготовления мороженого» и продавал десерт в своей кондитерской на Невском проспекте. Делал он мороженое с ванилью, кофе, чаем, шоколадом, ананасами и персиками, разнообразными орехами и ягодами.

В конце XIX века на улицах больших городов, Москвы и Петербурга, появились мороженщики со специальными холодильными ящиками на тележках, которые торговали сладким десертом. За три копейки можно было получить шарик клубничного, земляничного, лимонного, фисташкового или другого мороженого, который подавали либо на бумаге, либо на вафле с деревянной палочкой.

В начале XX века мороженое стало привычным продуктом, превратившись из недоступного десерта в «праздник каждый день». Но главный скачок в промышленном производстве мороженого в советские годы произошёл благодаря Анастасу Микояну, руководившему пищевой промышленностью и большому поклоннику этого десерта. В

1936 году именно Микоян привёз из США новейшую технологию промышленного производства мороженого, и в Москве начали строить первую фабрику мороженого с американским оборудованием. После её запуска подобные хладокомбинаты начали открываться по всей стране. Если раньше мороженое продавалось только в шариках, формируемых специальной ложечкой для мороженого из большого объёма замороженного продукта, то с развитием пищевой промышленности появилось и порционное мороженое в брикетах. В 1937 году мороженое стали продавать в бумажной обёртке. В те же годы в СССР появилось мороженое в шоколадной глазури под названием «Эскимо». Технологию производства эскимо тоже привёз из США Микоян — там оно было запатентовано ещё в 1922 году Христианом Нельсоном. У него оно состояло из замороженного молока, полностью покрытого шоколадом. Он назвал его «Эскимо» в честь одного из коренных народов Севера. Эскимо на палочке до сих пор, спустя сто лет, любят и дети, и взрослые.

В 1960-х годах появилось мороженое в бумажных и вафельных стаканчиках, в брикетах на вафлях, в шоколадной глазури — оно было с разнообразными вкусами и наполнителями. Стали очень популярны кафе-мороженое, где можно было попробовать новые вкусы любимого десерта.

Источник иллюстрации: <https://www.gastronom.ru/text/istorija-morozhenogo-v-rossii-ot-ekateriny-ii-do-sovremennyh-tehnologij-1013955>

Мороженое

Задание 8 / 10

Рассмотрите информацию «Шесть основных сортов мороженого», расположенную справа. Для ответа на вопрос используйте метод «Перетащить и оставить».

Расположите сорта мороженого по увеличению жирности.

Используйте метод «Перетащить и оставить», чтобы переместить сорта мороженого в нужные ячейки. Чтобы изменить свой ответ, перетащите элемент на его исходное место, а затем перетащите другой элемент в выбранное место.

Жирность	Сорт
0 %	
1 %	
около 3 %	
2,8–3,5 %	
8–10 %	
12–15 %	

ЩЕРБЕТ

ШЕСТЬ ОСНОВНЫХ СОРТОВ МОРОЖЕНОГО



СЛИВОЧНОЕ

МОЛОЧНОЕ

ЗАМОРОЖЕННЫЙ
ЙОГУРТ

ПЛОМБИР

ФРУКТОВЫЙ ЛЁД

Источник иллюстрации: https://aif.ru/food/products/slivochnoe_ili_plombir_putevoditel_po_vidam_morozhenogo

Мороженое

Задание 9 / 10

Рассмотрите информацию «Шесть основных сортов мороженого», расположенную справа. Для ответа на вопрос отметьте нужные варианты ответа.

При производстве каких сортов мороженого точно используются взбитые и замороженные сливки?

Отметьте **все** верные варианты ответа.

- Замороженный йогурт
- Фруктовый лёд
- Щербет
- Молочное
- Сливочное
- Пломбир

ШЕСТЬ ОСНОВНЫХ СОРТОВ МОРОЖЕНОГО



Мороженое
Задание 10 / 10

Воспользуйтесь текстом «История мороженого» и информацией «Шесть основных сортов мороженого», расположенными справа. Запишите свой ответ на вопрос.

Почему продукты, которые на Руси замораживали зимой, нельзя назвать мороженым? Приведите два аргумента.

Запишите свой ответ.

1:

2:

ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО

**ШЕСТЬ ОСНОВНЫХ СОРТОВ
МОРОЖЕНОГО**

Похожие на мороженое продукты были на Руси всегда, например, зимой могли замораживать молоко, сливки, сметану. Но в качестве именно изысканного десерта мороженое в России появилось лишь в конце XVIII века при дворе Екатерины II. Именно во времена её правления у нас в стране научились готовить и есть мороженое, а в кулинарных книгах того времени появились первые рецепты его приготовления. Правда, позволить себе такое лакомство могли только очень богатые люди — для изготовления мороженого нужен был лёд, который в то время был дóрог и практически недоступен в тёплое время года.

После Отечественной войны 1812-го года в России появились привезённые из Франции рецепты мороженого с технологиями приготовления. Тогда мороженое стало ещё более популярным и доступным, и уже многие торжественные приёмы и балы не могли закончиться без его подачи.

В середине XIX века была отработана массовая заготовка льда впрок: зимой на реках и озёрах вырубали квадратные глыбы льда, их вывозили и складывали в специальные отдельно стоящие одноэтажные дома-ледники.

С появлением мороженицы — специального устройства, запатентованного в 1853 году англичанином Уильямом Фуллером, мороженое начали делать многие хозяйки. Напоминал аппарат деревянное ведро с металлическим ведёрком поменьше внутри и ручкой, которую нужно было крутить. В деревянное ведро закладывали куски льда и соль (чтобы лёд не таял до состояния воды, а превращался в густую массу), внутрь вставляли металлическое ведёрко с кремом из сливок и с заварным кремом из желтков и сахара, закрывали крышкой и начинали крутить ручку до тех пор, пока мороженое не загустеет. Этот процесс мог занимать несколько часов.



Мороженица Уильяма Фуллера

Удивительно, но массовое производство мороженого в России началось в Санкт-Петербурге в 1845 году. Именно тогда купец второй гильдии, швейцарец по происхождению Иван Иванович Излер получил патент на «машину для приготовления мороженого» и продавал десерт в своей кондитерской на Невском проспекте. Делал он мороженое с ванилью, кофе, чаем, шоколадом, ананасами и персиками, разнообразными орехами и ягодами.

В конце XIX века на улицах больших городов, Москвы и Петербурга, появились мороженщики со специальными холодильными ящиками на тележках, которые торговали сладким десертом. За три копейки можно было получить шарик клубничного, земляничного, лимонного, фисташкового или другого мороженого, который подавали либо на бумаге, либо на вафле с деревянной палочкой.

В начале XX века мороженое стало привычным продуктом, превратившись из недоступного десерта в «праздник каждый день». Но главный скачок в промышленном производстве мороженого в советские годы произошёл благодаря Анастасу Микояну, руководившему пищевой промышленностью и большому поклоннику этого десерта. В

1936 году именно Микоян привёз из США новейшую технологию промышленного производства мороженого, и в Москве начали строить первую фабрику мороженого с американским оборудованием. После её запуска подобные хладокомбинаты начали открываться по всей стране. Если раньше мороженое продавалось только в шариках, формируемых специальной ложечкой для мороженого из большого объёма замороженного продукта, то с развитием пищевой промышленности появилось и порционное мороженое в брикетах. В 1937 году мороженое стали продавать в бумажной обёртке. В те же годы в СССР появилось мороженое в шоколадной глазури под названием «Эскимо». Технологию производства эскимо тоже привёз из США Микоян — там оно было запатентовано ещё в 1922 году Христианом Нельсоном. У него оно состояло из замороженного молока, полностью покрытого шоколадом. Он назвал его «Эскимо» в честь одного из коренных народов Севера. Эскимо на палочке до сих пор, спустя сто лет, любят и дети, и взрослые.

В 1960-х годах появилось мороженое в бумажных и вафельных стаканчиках, в брикетах на вафлях, в шоколадной глазури — оно было с разнообразными вкусами и наполнителями. Стали очень популярны кафе-мороженое, где можно было попробовать новые вкусы любимого десерта.

Источник иллюстрации: <https://www.gastronom.ru/text/istorija-morozhenogo-v-rossii-ot-ekateriny-ii-do-sovremennyh-tehnologij-1013955>



Источник иллюстрации: https://aif.ru/food/products/slivozhnoe_ili_plombir_putevoditel_po_vidam_morozhenogo