

Студено и сладко

Според мнозина китайските императори били първите хора, които са яли сладолед. Техните придворни набавяли сняг и лед от планините, смесвали ги и добавяли портокали, лимони, зрънца от нар, вино и мед. С този вкусен десерт владетелите обичали да се освежават, докато си почивали. **Твърди се, че рецептата за приготвянето на сладолед била държана в тайна много, много години.** Векове след това първата рецепта за сладолед била поместена в книгата „Ши Кинг“. В тази книга имало и много песни.



Един от най-скъпите сладоледи в света се продава в Ню Йорк, вписан е в книгата „Световните рекорди на Гинес“ и струва 1000 долара. Той е украсен с листенца от истинско злато. Прави се от пет топки ванилов сладолед, свежи плодове и шоколад. Лъжичката, с която се яде това лакомство, също е златна.

По материали от интернет



1 Къде е поместена първата рецепта за сладолед?

в книга на китайските императори

в книгата „Ши кинг“

в книгата „Световните рекорди на Гинес“



2 Кои са първите хора, които са яли сладолед?

японските императори

китайските императори

китайците

американците



3 От какво се е приготвял първоначално сладоледът?

мляко, портокали, лимони, зрънца от нар, вино и мед

сняг, лед, портокали, лимони, зрънца от нар, вино и мед

портокали, лимони, зрънца от нар, захар, вино и мед



4 Какъв е вкусът на един от най-скъпите сладоледи в света?

плодов

ванилов

шоколадов

сметанов





Кога обичали да се освежават със сладолед китайските императори?

Когато си почивали.

Когато било горещо.

Когато приключвали обяда си.

Когато били гладни.



Откъде китайските императори си набавяли лед за приготвянето на сладолед?

от хладилниците

от морето

от планините



С каква лъжичка се яде най-скъпият сладолед на света?



Какво съдържа книгата „Ши кинг“?



От оцветеното изречение от текста открий съществителните имена, запиши ги в таблицата и определи рода и числото им.



съществително име	м.р.	ж.р.	ср.р.	ед.ч.	мн.ч.

КАК ДА СИ НАПРАВЯ СЛАДОЛЕД?

Необходими продукти:

- прясно мляко – половин литър
- яйца – 3 броя
- захар – 1 чаена чаша
- ванилия – 2 пакетчета



Сложете млякото да се свари. Разбийте яйцата със захарта и прибавете ванилията. Прибавете яйчената смес към млякото и бъркайте, докато заври и леко се сгъсти. Оставете да се охлади настрана, като от време на време разбърквате. Готовата смес прехвърлете в купа и разбийте с пасатор. Сложете сладоледа да се замрази в камерата. На няколко пъти разбивайте сместа с миксер. Гарнирайте сладоледа с всичко, което обичате.