

Сладость или Гадость?

Мармеладные червячки

ПУДИНГ ИЗ ГРЯЗИ И ЧЕРВЕЙ

- 200 мл холодного молока.
- Шоколадный пудинг быстрого приготовления 100 гр.
- 450 гр. Печенья Oreo.
- 200 гр. Взбитых сливок.
- Мармеладные червячки для украшения.

П Р И Г О Т О В Л Е Н И Е

- 1 Смешайте молоко и пудинг.
- 2 Добавьте к этой смеси взбитые сливки и половину измельченного печенья. Перемешайте для однородности.
- 3 Возьмите пластиковые стаканчики.
- 4 Укладывайте слоями массу с крошками печенья и сливками
- 5 Добавьте 2-3 мармеладных червей в каждую чашку.
- 6 Поставьте десерт в холодильник на час.

Многие сладкоежки любят мармеладных червячков. Кто-то предпочтет сладкий мармелад, а кто-то с лимонной кислотой.

Мармеладное угощение на основе желатина было придумано в Германии. Ханс Ригель придумал изначально мармеладных мишек в 1922 году, но к 60-ым годам появилось множество видов этих конфет, появились разные цвета и формы. И в 1981 году появился привычный нам жевательный мармелад в форме червячков.

Общественности настолько понравилась эта сладость, что существует множество песен и фильмов про мармелад. Поэтому совершенно неудивительно, что у этой конфеты появился свой

праздник. Ежегодно 15 июля отмечается национальный день жележных червячков в США.



Мармеладные червячки

В Америке распространен "Пудинг из грязи и червей" - отличное угощение для Хэллоуина.

Неясно, кому пришла в голову идея празднования Национального дня жележных червячков в США, но разве это не здорово, что кто-то это сделал?

Что такое пектин?

В Европе о жевательном мармеладе узнали только в 14 веке. Местные повара готовили эту сладость из фруктов, воды, мёда и крахмала. Только благодаря фруктам смесь приобретала нужную консистенцию, из-за содержащихся в них веще-

стве-пектине.

Натуральный пектин - не только отличный загуститель, но и крайне полезный для здоровья человека компонент, который помогает освобождать организм от токсинов, продуктов распада, лишнего холестерина,

тяжелых металлов и других вредных веществ. Однако с запуском массового производства мармелада натуральный пектин стали заменять искусственным, который такими свойствами, к сожалению, не обладает.

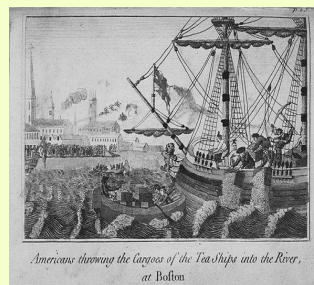
Бостонское чаепитие

В Бостонской гавани, Американскими колонистами, в ответ на действие Британского правительства была проведена акция протеста, в результате которой был уничтожен груз чая, принадлежавший Английской Ост-Индской компании. Это событие стало толчком к началу Американской революции.

“Чаепитие” обозначило пик сопротивления жителей Британской Америки

“Чайному закону”, который был принят британским парламентом в 1773 году. Колонисты протестовали против “Чайного закона” потому, что он нарушал их права, поскольку британский чай облагался меньшими пошлинами. Протестующие смогли помешать разгрузке чая других трех штатах, но в Бостоне были подготовлены солдаты к протесту и разрешение на отправку чая обратно в

Британию не было дано. Местные жители ответили на это дополнительными акциями протеста и созывом Первого Континентального конгресса. Кризис обострился и к 1775 году вылился в освободительную войну.



Americans throwing the Cargoes of the Tea Ships into the River, at Boston

Бостонское чаепитие

“Чай

возвышает
вкус и
помогает
достичь
утонченности
воли.”

Лю
Чжень
Лян

Чайный гриб - природный целитель

Не так давно в Россию вернулась традиция пить настой чайного гриба, как альтернатива квасу. Как чайный гриб влияет на наш организм и откуда в России вообще появился такой загадочный продукт?

Его происхождение до сих пор доподлинно неизвестно, хотя бы потому что так и не удалось обнаружить его естественную среду обита-

ния. В любом случае, Азия стала первым Ореолом распространения этого напитка.

В середине 20 века чайным грибом заинтересовались ученые, которые подробно исследовали полезные свойства его настоя.

В 1964 году профессор Склелер доказал полезное свойство напитка. В Герма-

нии ввели напиток в медицинское обращение, после чего он стал популярным в Европе.

В древнем Китае с его помощью стремились получить бессмертие, а в Германии во время Первой мировой войны даже изловчились изготавливать искусственную кожу. Однако, чайный гриб не является эликсиром вечной жизни.

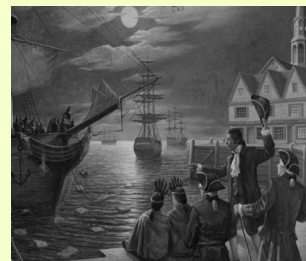
Что такое чай Пуэр?

Сразу отметим, что Пуэр делают из того же растения, как и любой другой чай. Все отличия – в способе обработки. Это снадобье является перебродившем чаем. Этот напиток очень полезен, хоть и имеет специфический вкус. Хотя многим он нравится как раз этим.

Пуэр относится к постферментированным видам чая. Это означает, что он производится не совсем так, как другие разновидности. После сборки листочки подвергаются примерно такой же обработке, как и зеленый чай. Но ферментация производится в последнюю очередь. Причем она может быть как и искус-

ственной, так и естественной.

Пуэр – самый бодрящий напиток, и по эффективности воздействия одну его чашку можно сравнить с синтетическим энергетиком. А если пить его постоянно, человек становится бодрым, энергичным, легким на подъем.



Чай Пуэр

“Клубника Арно”



«Клубника Арно»

Самое дорогое мороженое на планете “обитает” в Луизиане. Состоит ванильное чудо из сливок, земляники, пряных специй и вина. Украшает десерт шикарное алмазное кольцо почти в 5 карат. Вам будут прислуживать официанты в белоснежных перчатках, к сладости подадут портвейн из личной коллекции Карла X, а еще вы прослушаете выступление джазового оркестра.

приобрести по отдельности при необходимости, а хорошее мороженое поедать просто за “копейки” в пару тысяч долларов.

Это удивительное лакомство стоит 400,000 \$. Готовы ли вы отдать за замороженные сливки столько денег?



По сути, все это можно было бы

Мороженое из зеленого чая

Ингредиенты:

- Молоко 1 л.
- Сахар 7 ст. ложек.
- Чай зеленый 4 ч.л.
- Кардамон (по вкусу)
- Сгущенка 250 гр.

Приготовление:

Молоко разогрейте в кастрюле. Всыпьте сахар, зеленый чай и кардамон, перемешайте. Доведите до кипения, снимите с огня и дайте настояться 15 минут. Чем дольше будет настаиваться, тем более ярко выраженный вкус чая будет у мороженого.

Затем процедите, вмешайте

сгущенку и полностью остудите. Поместите в морозилку на 1,5-2 часа. Достаньте и тщательно перемешайте. Повторите эту процедуру еще 2-3 раза. Таким образом вы предотвратите образование кристаллов и в результате получите гладкое мороженое.

Готово! =)



Мороженое из зеленого чая

В “Роскачестве” объяснили, почему можно есть мороженое при простуде.

По мнению специалистов, небольшая порция холодного лакомства не просто не принесет вреда, а, напротив, поможет – облегчит боль в горле.

Специалисты “Роскачества” развеяли миф о том, что мороженое категорически противопоказано при простуде. Кроме того, эксперты рассказали какие продукты и

напитки способствуют укреплению иммунитета в холодное время года.

-Вопреки устоявшемуся правилу, мороженое при больном горле и кашле не противопоказано. Оно довольно питательно, а прохлада облегчит боль (небольшая и неспешно съеденная порция не усилит воспаление), – заявила Екатерина Степанова,

врач-инфекционист, заведующая отделением иммунопрофилактики университетской клиники профилактики и лечения инфекционных заболеваний H-CLINIC.

“Я никогда не говорю «нет» мороженому”

Ингрид Бетанкур

ШМЯКИ



ЧИРКОВА К.В
КОТОВА П.Д

Адрес основного места работы

Адрес, строка 2

Адрес, строка 3

Адрес, строка 4

Телефон: 8 906 963 25 32

Факс: 8 983 398 14 22

Эл. почта: oboydetes@example.com

Газета по заказу Медиафеста

**Шмяка-всему голова, жизнь без
шмяки не мила!**

И Т О Г

Мы устали, мы старались, вели себя хорошо. И весь текст, предоставленный в газете был напечатан вручную.

Считаем что это обстоятельство обязывает вас поставить нам наивысшие оценки.

На этом все.