Дату события выбрали неслучайно. Считается, что именно 10 июня 1786 года в США начали массово продавать мороженое, которое до этого дня делали в небольших объемах. Однако знатоки кулинарных вопросов считают, что корни праздника следует искать в глубине веков, поскольку лакомство, отдаленно напоминающее современное мороженое, в Китае изготавливали еще более трех тысячелетий назад.

У праздника, названного Всемирным днем мороженого, много традиций. И все они связаны с любимым продуктом. В этот день во многих странах проводятся флешмобы, карнавалы, тематические выставки, мастер-классы, где сладкоежек учат готовить сладкое блюдо самостоятельно.

Жарким летом спрос на мороженое огромный. Кому же не хочется охладиться, а заодно и пользу получить? Тем более, что диетологи уверяют - самый простой пломбир не просто вкусное, но и полезное лакомство. В нем правильное соотношение молочных жиров и кальция, который хорошо усваивается организмом. А еще от хорошего мороженого улучшается настроение: благодаря нему вырабатывается вещество - серотонин («гормон счастья»). Именно этот гормон отвечает за отличное настроение и помогает бороться со стрессом.

В классическом мороженом (молочном, сливочном и пломбире) категорически запрещено использовать растительные жиры. В мороженом с заменителем молочного жира их использовать разрешается, но не более 50 процентов от всей массы жира продукта. Продукт, в котором содержатся только растительные жиры, не имеет права называться мороженым. Имя ему — "десерт замороженный".

**Как определить, есть ли в мороженом растительные жиры?**

Первый признак - цена. Такое мороженое стоит значительно дешевле, так как вместо натуральных сливок в состав добавляются пальмовое масло или иные виды растительных жиров. Далее - обязательно читайте этикетку, серьезные производители всегда указывают точный состав продукта. Иногда встречается недорогое мороженое, в составе которого якобы нет растительных жиров. К сожалению, точно это определить можно только в результате лабораторных исследований, поэтому полагайтесь на свой здравый смысл.

Специалисты подчеркивают, что основу мороженого составляют молоко или сливки, сливочное масло, сухое молоко, сахар, вкусовые ингредиенты и стабилизаторы. Cогласно техническому регламенту, молока должно быть более 40 %, остальное — немолочная часть, за исключением растительных жиров.

Содержание жира в мороженом указывают в процентах: **в молочном мороженом** содержится не более 7,5 процента жира, **в сливочном** — от восьми до 11,5 процента, **в пломбире** — от 12 до 20 процентов. Цвет мороженого должен быть равномерным, а чем выше процент жирности, тем мороженое желтее. Неоднородный цвет может указывать на то, что на производстве массу плохо перемешали с натуральными добавками или красителем.

Хорошая глазурь не должна быть липкой или сильно крошиться. Если на ней есть белый налет, какие-то крупинки или пятна, значит продукт неправильно хранился или была нарушена технология производства. На те же проблемы указывают мятая упаковка, кристаллы льда на мороженом или само мороженое, которое сильно крошится.

**На что обратить внимание в самом начале?**

Возьмите стаканчик или брикет и пощупайте, не мягкий ли он. Очень часто в магазинах морозильные установки работают не так, как нужно. Либо не успевают набрать температуру при постоянном открывании и закрывании. Если мороженое показалось вам мягким, значит в камере несоответствующая температура и покупать такое мороженое не стоит. Если оно твердое – все хорошо.

Далее смотрите на состав. Если первым ингредиентом указана вода, то живого молока там нет, а только разбавленное водой сухое молоко. Вообще в составе любого продута всегда первыми указываются основные ингредиенты, от большего к меньшему. Соответственно, когда вы видите бельгийские трюфели, где первым ингредиентом указаны растительные масла, то должны понимать, что будете есть растительное масло со вкусом конфет. Если перед вами чересчур длинный список непонятных ингредиентов, названия которых навевают воспоминания об уроках химии, то лучше возьмите продукт с максимально коротким составом.