

# А у нас праздник! Мороженое плюс молоко, можно с ромом

15 ноября во всём мире отмечается праздник одного из любимых лакомств миллионов людей, независимо от их возраста – День молочных коктейлей.

Первое упоминание о напитке датируется 1885 годом, когда в Англии появился так называемый Milk shake – коктейль на основе молока, яиц и виски. Новшество довольно быстро распространилось по всему миру, только в Европе виски заменили на более привычный бренди, а в Америке и вовсе на ром. Если вы захотите ощутить вкус первого в истории человечества молочного коктейля, то вам понадобится:

0,5 литра виски (бренди, рома), литр молока, 12 яиц и сахарная пудра по вкусу.

Желтки взбиваются с пудрой, затем добавляется алкоголь, затем молоко. Белки взбиваются отдельно и добавляются в самом конце. Экспериментировать рекомендуем в пятницу или субботу.

Со временем виски в Милк шейке стали заменять льдом, а яйца ягодами или фруктами, и знаменитый коктейль из алкогольного напитка постепенно трансформировался в безалкогольный. В 1922 году неизвестный повар, у которого не оказалось под рукой льда, добавил для охлаждения напитка мороженое, тем самым совершенно случайно получив вкус, любимый всеми нами с детства.

В Советском Союзе с популярностью молочных коктейлей могла сравниться разве что популярность мороженого, из которого их и готовили прямо на ваших глазах. Практически в каждом гастрономе был установлен миксер для приготовления коктейлей, мимо которого не мог спокойно пройти ни один советский ребёнок.

Сегодня, при наличии миксера или блендера, коктейль может приготовить любой желающий, не выходя из своей кухни. Классический состав молочного коктейля крайне прост:

100 грамм пломбира, 400 миллилитров молока, 4 столовые ложки сиропа.

Всё взбить до однородной массы и появления воздушной пенки. Молоко непременно должно быть холодным, мороженое свежим и без ароматизаторов, вместо сиропа можно добавить варенье, ягоды, бананы, хурму, шоколад – всё на ваш вкус. Кстати, некоторые эстеты добавляют в коктейль коньяк или ром, уже после приготовления. Говорят, напоминает вкус Англии XIX века.

Ну, за коктейли!



Фото: tutknow.ru

Автор: Филипп Марков © Babr24.com ОБЩЕСТВО, СОБЫТИЯ, МИР 👁 15285 15.11.2017, 17:14 📌 946

URL: <https://babr24.com/?ADE=167266> Bytes: 2335 / 2091 Версия для печати

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

[email protected]



Автор текста: **Филипп Марков**, редактор отдела культуры.

На сайте опубликовано **3711** текстов этого автора.

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24\_link\_bot  
Эл.почта: [email protected]

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [email protected]

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: @bur24\_link\_bot  
эл.почта: [email protected]

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: @irk24\_link\_bot  
эл.почта: [email protected]

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: [email protected]

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: [email protected]

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: [email protected]

[Прислать свою новость](#)

#### **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: [email protected]

#### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: [email protected]

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)