

ПОЛНАЯ ЗАМОРОЗКА!!!



[sima-land.ru](http://sima-land.ru)

сладкие опыты

3+

**ВОЛШЕБНОЕ  
МОРОЖЕНОЕ**



## В наборе:

- тарелочка
- ложечка
- 2 стаканчика для эскимо с палочками
- 2 формочки для эскимо



Привет! Ты любишь опыты? Я просто обожаю! Я стащил у нашего Профессора несколько бумажек с описаниями экспериментов на кухне. Давай вместе изготовим опытные образцы и посмотрим, что же получится!

А помогут тебе в этом формочки, которые ты найдёшь в наборе. Выбирай Опыт из этой инструкции или придумывай свои – экспериментируй с нами!

## Давай поиграем!

Найди тень от мороженки!



## Приступим!

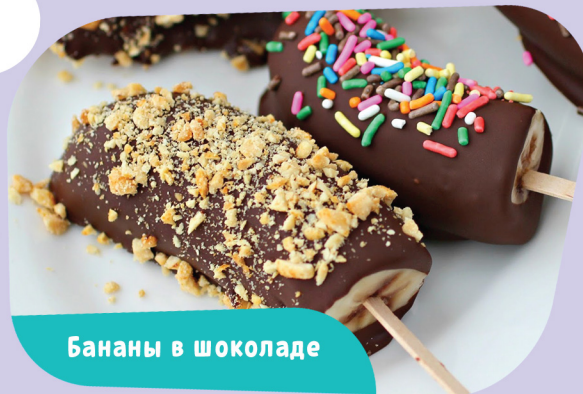


**1** Сок или пюре можно взять готовые, а можно отжать из хорошо помытых фруктов и ягод. Вкусный лёд получается из клубники, вишни, апельсинов, абрикосов, лимонов, малины и т. д.

**2** Замочи желатин в холодной воде на 30 минут (на 6 граммов желатина 3 столовые ложки воды). Крахмал разведи в холодной воде (на 20 граммов крахмала 80 – 100 граммов воды). Воду бери из наших 450 граммов.

**3** Налей в кастрюлю воду, положи туда сахар и поставь на огонь. Когда вода закипит, добавь желатин и крахмал. Прокипяти смесь 2 – 3 минуты, постоянно помешивая. Когда всё растворится, добавь сок или пюре и хорошо перемешай. Можно профильтровать смесь через марлю, чтобы удалить все твёрдые частички.

**4** Остуди нашу смесь и добавь лимонную кислоту, растворённую в небольшом количестве воды. В кислый лёд (например, из лимона или клюквы) её добавлять не надо. Ещё раз перемешай.



Бананы в шоколаде

**1** Порежь бананы на 3 – 4 части и каждую обмакни в растопленный шоколад. Шоколад можно растопить в микроволновке или на не очень горячей водяной бане. Не нагревай его сильно – от этого портится вкус.

**2** Можно дополнительно посыпать дроблёными орешками. Воткни палочки и убери в морозильник на 2 – 3 часа.

**3** Вместо бананов можно взять киви, клубнику или другие фрукты и ягоды. Экспериментируй!

## Опыт 2



Пломбир  
«Сливочная эврика»

### Тебе понадобятся:

- молоко – 250 миллилитров;
- сливки 33% – 250 миллилитров;
- 5 яичных желтков;
- сахар или сахарная пудра – 100 граммов;
- ванилин или ванильный сахар – по вкусу.

«Эврика» в переводе с греческого языка означает «нашёл, открыл». Считается, что эту фразу кричат учёные, когда совершают удивительное открытие. Ты тоже воскликнешь это, когда убедишься: любимый пломбир можно приготовить дома и своими руками! Не веришь? Попробуй!

5

## Самые-самые простые Опыты!



Сладкий лёд  
с мармеладками

Положи в формочку мармеладных мишек и залей прозрачной газировкой. Газировку предварительно лучше потрясти, чтобы вышел газ, иначе лёд получится пористым. Поставь в морозилку на 2 – 3 часа. Готово!



10

## Профессор советует:

- Сливки перед взбиванием надо охладить. Слишком долго взбивать их не надо, иначе они «расслоятся». Проверить готовность можно так: когда венчик начнёт оставлять след, подними его: если сливки останутся на нём и не стекут – значит, они взбиты правильно.
- В мороженое можно добавить фрукты, ягоды, какао, йогурт – не бойся ставить опыты и экспериментировать! А можно просто посыпать тёртым шоколадом, орешками или раскрошенным печеньем.

## Опыт 3



Шербет  
«Ягодная сиеста»

7

Шербет – это мороженое из ягод или фруктов, оно очень вкусное и полезное. А сиеста – это отдых после обеда. И разве придумаешь отдых лучше, чем насладиться чудесным мороженым?

## Тебе понадобятся:

- любые ягоды или фрукты – до 1 килограмма;
- сахарная пудра – 1 столовая ложка;
- сгущённое молоко – 1 столовая ложка;
- лимон.

## Приступим!

- 1 Протри ягоды или фрукты через сито, чтобы не осталось косточек и шкурок.
- 2 Добавь к получившейся массе сок лимона и сгущёнку.
- 3 Взбей всё миксером, добавь сахарную пудру и ещё раз перемешай.
- 4 Разложи по формочкам и убери в морозилку на ночь. Готово!

8

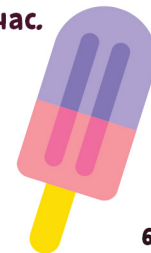
Также ты можешь сделать с ягодами или фруктами сливочное мороженое. Для этого ягоды или фрукты взбей в блендере с сахарной пудрой, взбей 33%-ные сливки и перемешай всё вместе. Убери в морозильник на ночь.

**ПОЛНАЯ  
заморозка!**



## Приступим!

- 1 Взбей яичные желтки с сахаром и ванилином.
- 2 Влей тонкой струйкой тёплое молоко и ещё раз хорошенько взбей.
- 3 Поставь смесь на огонь. Непрерывно помешивая (особенно у дна), нагревай её, пока она не загустеет (но не до кипения – это очень важно!).
- 4 Сними получившийся крем с огня и убери в холодильник.
- 5 Сливки взбей и добавь в охлаждённый крем.
- 6 Хорошо перемешай смесь, разложи в формочки и убери в морозильник на 1 час. Когда смесь начнёт застывать, её нужно перемешать с помощью блендера и снова убрать в морозилку.
- 7 Лучше всего взбивать мороженое блендером несколько раз каждый час. Тогда оно получится однородным и нежным. Взбивать нужно быстро, чтобы мороженое не начало таять.
- 8 Через 5 – 6 часов пломбир готов!





Сливочное мороженое со сгущёнкой

Возьми 700 миллилитров 33%-ных сливок и взбей их. Смешай с 1 банкой сгущённого молока и хорошенько перемешай смесь, а затем заморозь её так же, как в Опыте № 2.



Арбузный лёд

Вырежи из мякоти арбуза сердечки или звёздочки, воткни в них палочки и положи в морозилку на 1 – 2 часа. М-м-м!

**5** Разлей смесь в формочки, воткни палочки и поставь в морозильник на 1 – 2 часа. Готово!

### Профессор советует:

- Можно попробовать приготовить мороженое и без желатина с крахмалом. Лёд тогда получится чуть более жёстким.
- Лучше не держать готовый лёд в морозильнике долго, потому что он станет очень твёрдым.
- Можно сделать мороженое из разных слоёв. Для этого залей в форму немного одного сока и поставь в морозилку. Когда этот слой застынет, долей другой сок и снова убери в морозилку. Так можно сделать сколько угодно разноцветных слоёв. Не забудь про палочки!



## Профессор советует:

- Если ты замораживаешь мороженое в ёмкости, в которой палочка не ставится в центр, то заморозить её посередине тебе поможет маленькая хитрость. Возьми кусочек пищевой фольги (попроси её у мамы) и аккуратно воткни палочку в середину. Также вместо палочки можно использовать ложку. Надень фольгу на ёмкость и загни края, чтобы закрепить. Теперь палочка застынет ровно посередине мороженки!
- Чтобы легко достать мороженое из формочки, опусти её на несколько секунд в горячую воду. Только не погружай целиком, чтобы вода не попала в мороженку.



Тебе понадобится помощь родителей. Работай с блендером и плитой только под их присмотром!

## Опыт 1



Фруктовый лёд  
«Чудеса кристаллизации»

## Тебе понадобятся:

- фруктовый сок или пюре – 250 граммов;
- сахарный песок – 300 граммов (можно взять и меньше);
- желатин – 6 граммов;
- крахмал – 20 граммов;
- лимонная кислота – 3–4 грамма;
- вода – 450 граммов.

Кристаллизация – это физический процесс, когда, например, жидкая вода превращается в кристаллики льда. С помощью этого Опыта ты можешь понаблюдать за этим, а заодно приготовить фруктовый лёд для жаркого летнего дня!