

2 марта - День желейных тортиков

Красивый и вкусный желейный торт непременно станет украшением праздничного стола. Этот десерт называют по-разному: «Битое стекло», «Аквариум», «Мозаика», и состоит он из кубиков разноцветного желе, залитых белой желейной массой. Такой торт не требует выпекания, так что освоить его приготовление может даже неопытная хозяйка.



Начать делать его лучше с вечера, чтобы желе успело как следует застыть. Основу крема составляет сметана, взбитая с сахаром и подготовленным желатином. Ее можно заменить йогуртом или взбитыми сливками. Использование нежирного йогурта поможет приготовить торт с низким содержанием калорий. Он особенно понравится тем, кто пытается избавиться от лишних килограммов.



Приготовление желейного торта начинаем с подготовки разноцветного желе. Можно добавить в желе небольшие кусочки фруктов. Желе красного цвета отлично гармонирует с клубникой, вишней или малиной. В желтое желе можно добавить мелко порезанные бананы или груши, а в зеленое – измельченное киви. Если развести разноцветное желе с вечера и отправить его в холодильник, то утром уже можно приступать к формированию тортика.

Желатин необходимо растворить в горячей воде, но не кипятить. Затем смешать его со взбитой массой из сметаны или сливок с сахаром. Большую миску застилаем пищевой пленкой, чтобы готовый торт можно было легко из нее вынуть. Выкладываем на дно слой разноцветных кубиков, заливаем сметанной смесью. Повторяем 2-3 раза и отправляем в холодильник минимум на два часа.



6 марта - Всероссийский день гурмана



вкусной и сытной пищи, который поглощает ее без меры. Настоящий ценитель еды, кулинарный эстет, который знает все тонкости кулинарии, называется гурмэ. В России еще в XIX веке этот термин по значению спутали со словом «гурман». Можно предположить, что люди осознанно переиначили его смысл на свой лад. Ведь славянские народы знамениты во всем мире разнообразием вкусных сытных блюд и напитков на столе.

Английские ученые выяснили, по какой причине гурманы (гурмэ) не толстеют. Они едят не спеша, получают удовольствие от процесса трапезы. А любители покушать спешат поскорее достичь чувства насыщения.

Каждый любит вкусно покушать. У любителей и ценителей гастрономических изысков существует свой праздник.

Всероссийский день гурмана отмечается ежегодно 6 марта. Он носит неофициальный характер.

Цель праздника – получение удовольствия от пищи. В этот день готовят любимые блюда. Приглашают к столу тех, с кем приятно разделить пиршество. Некоторые люди ходят в ресторан и заказывают изысканные блюда.

Интересные факты

Считается, что гурман – это человек, который разбирается в изысканных блюдах и напитках. Однако на самом деле, это любитель



6 марта - Национальный день замороженных пищевых продуктов

Национальный день замороженных пищевых продуктов в США отмечается ежегодно 6 марта.

Именно в этот день в 1930 году в Спрингфилде (США) начала продаваться первая замороженная пища.

С давних времен люди искали способы хранения различных продуктов без потери их пищевой ценности. В разных странах, при разных климатических условиях и особенностях питания всегда ценились методы долгосрочного хранения, самым эффективным из которых считалось замораживание. Часто для этой цели использовали глыбы льда, которые вырубались зимой на реках или искусственно залитых горках и складывались в глубокие подвалы. Этот лед не таял даже летом, служа своеобразным предшественником современного холодильника.



В настоящее время сохранение продуктов путем различных методов заморозки широко применяется во всем мире, а в Америке даже отмечается **Национальный день замороженных пищевых продуктов** (National Frozen Food Day). Празднуется он ежегодно 6 марта — именно в этот день в 1930 году в Спрингфилде (США) начала продаваться первая замороженная пища.



9 марта - День шоколадного торта



Шоколадный торт - не просто замечательный десерт. Это прекрасный повод поднять себе настроение, зарядиться бодростью и энергией. Такой торт просто незаменим на праздничном столе.

Вкусный шоколадный торт с бананами подарит радость на детском празднике, шоколадный блинный торт разнообразит меню в Масленичную неделю. И, конечно, самый вкусный шоколадный торт свадебный, ведь шоколад - это так красиво!

Замысловатый или простой, рецепт шоколадного торта может быть очень разным. Добавив тертый шоколад или какао в любой бисквит, получите бисквитный шоколадный торт. Добавив их в медовик, получите торт медово-шоколадный.

Но некоторые рецепты шоколадных тортов заслуживают отдельного рассмотрения. Например, шоколадно-вишневый торт, или торт «Пьяная вишня в шоколаде» имеет пикантный вкус, так как вишню для него предварительно вымачивают в коньяке или наливке.

12 марта - Всемирный день ананаса

12 Марта

Всемирный день ананаса



В этот день в 1970 году на Гавайях вывели самый вкусный сорт ананаса — Den Monte Gold. В марте обычно и собирают урожай этой культуры.

Ананас — ягода или фрукт? Ананас — это травянистое растение. Ананасы, которые мы едим, принято называть тропическими плодами, а ученые в научных статьях именуют их «соплодие».

В 1493 году испанцы высадились в Центральной Америке. Среди прочего они увидели на островах неизвестные крупные и сочные фрукты. Спустя несколько лет ананасы стали поставлять в Европу. Позволить их себе могли только короли и богатейшая знать. В наше время ананас выращивают не только в Центральной и Южной Америке, но и по всему миру в тропических широтах.

Самый большой ананас. Ананас-рекордсмен весом 8,28 кг и длиной 32 см был выращен в 2011 году Кристиной Маккаллум из Австралии.

Самый маленький ананас. Плоды ананасов «Мини» вырастают всего до 9 см в диаметре. Этот сорт выращивают в Южной Африке. Аромат таких ананасов резче и богаче, чем у других сортов, а вкус — слаще. «Мини» богат кальцием, фтором, железом, цинком и йодом, а также органическими кислотами.

18 марта - День яичницы



Простая яичница, оказывается, тоже имеет свою историю. И при ближайшем рассмотрении оказывается не так проста. На Руси яйца всегда считались символом зарождения новой жизни. Их использовали в языческих обрядах, а не как самостоятельное блюдо.

«Когда первый раз после зимы скот выгоняли на пастбища, пастух обязательно брал с собой яйца, надеясь, что животные станут такими же круглобокими и дадут хороший приплод». Некоторые обряды сохранились и после принятия христианства. Яйца использовались для теста, пирогов, добавлялись в различные блюда.

Но вот, яичницу, самое очевидное на сегодняшний день блюдо из яйца, готовили крайне редко. Селекционные работы в России начнутся только в XVIII веке. До этого в крестьянских хозяйствах, куры неслись не регулярно, а яйцо было меньше современного почти в два раза. Чтобы приготовить относительно питательную еду, требовалось, как минимум, два десятка яиц.



Сама же яичница в простой крестьянской кухне становится скорее праздничным парадным блюдом.

20 марта - Международный день без мяса



Международный день без мяса (International Day Without Meat) многие страны отмечают с 1985 года. В этот день, 20 марта, магазины и рестораны отказываются от продажи мяса, а активисты пропагандируют вегетарианство, а также идеи сострадания животным и защиты окружающей среды.

В некоторых странах праздник получил государственную поддержку: например, в Шри-Ланке представители властей настоятельно рекомендуют владельцам супермаркетов воздержаться от мясных продуктов. В России эту дату впервые отметили в 2012 году. В частности, в Санкт-Петербурге волонтеры раздавали прохожим на улицах фрукты и листовки о пользе вегетарианства для человека и природы.

Согласно статистике, человечество ежегодно убивает более 60 миллиардов животных (без учета рыб, членистоногих и моллюсков) с целью употребления их в пищу. В то же время около миллиарда людей на планете голодают и испытывают нехватку чистой питьевой воды.

А для производства одного килограмма мяса сегодня необходимо более 10 килограммов зерна и свыше 15 литров воды. С учетом мирового объема производства мяса того количества зерновых, которое используется для этого, хватило бы, чтобы прокормить всех голодающих жителей планеты.

27 марта - Международный день виски



История Международного дня виски

Дата 27 марта выбрана не случайно Международным днем виски. В этот день родился писатель Майкл Джексон – человек, посвятивший много лет своей жизни изучению этого напитка. Он придал виски статус элегантного зернового алкоголя. Именно Джексон убедил читателей, что «солодовый виски — напиток для созерцания и уж точно не для распития в спешке». В своих книгах он собрал различные сорта виски и оценил по 100-балльной шкале.

Интересные факты о виски: Некорректная температура подачи может испортить вкус виски Температура подачи виски должна составлять 18-21С. Идеальным вариантом поддержания нужной температуры станет добавление в напиток специальных камней для виски. Прочитать о них подробнее можно в нашей статье; **Как Черчилль виски «привез»** Есть версия, что виски в России попробовали производить после того, как Черчилль привез его в подарок Сталину; **Правда ли что для производства виски используют торф?** Да, для изготовления сорта торфяного виски используется солод, высушенный с применением торфа; **В каких бочках выдерживается виски?** Фирменным отличием шотландцев являются дубовые бочки, а вот в Великобритании принято выдерживать виски в бочках из-под хереса; **Долгий срок хранения, но не вечный.** Закупоренная бутылка виски может храниться 100 лет без потери вкусовых и ароматических свойств. Неплохая «инвестиция», правда? А вот открытая бутылка виски – до 5 лет.

