

Лекция 3. История происхождения молочных коктейлей - милкшейков.

Варианты приготовления.

Милкшейк (milkshake) в переводе с английского — это молочный коктейль, и, именно с ними, с ароматными воздушными коктейлями связаны у многих воспоминания детства. Никто с уверенностью не может сказать, когда и кому пришла в голову мысль приготовить молочно-фруктовый коктейль. История возникновения фруктовых коктейлей, по-видимому, связана, с введением сухого закона в ряде стран в начале двадцатого века. Вначале, в целях маскировки, алкогольные напитки смешивались с фруктовыми соками и другими компонентами. После сухого закона безалкогольные коктейли остались популярными, и рецептура их приготовления продолжала совершенствоваться. Клубничный милкшейк обладает насыщенным вкусом и имеет ряд достоинств, прежде всего, благодаря полезным свойствам клубники. Ведь клубника содержит много различных витаминов, антиоксидантов и массу полезных микроэлементов. Она полезна при сахарном диабете, способна повышать иммунитет, используется как противовирусное и противовоспалительное средство, пополняет запасы йода и железа в организме и, даже, способна повысить либидо, так как содержит достаточное количество цинка.



Милкшейк, или молочный коктейль, — это холодный и довольно густой напиток из молока и мороженого с добавлением сиропа или других компонентов для придания вкуса — варенья, взбитых сливок, кусочков фруктов, тертого шоколада и т. п.

История молочных коктейлей.

В истории не осталось имени изобретателя коктейлей из молока и молочных продуктов, но об этих напитках стало известно в конце XIX столетия. В 1885 году одна из английских газет впервые напечатала заметку о вкусном лакомстве — милкшейке, а также опубликовала его рецепт. Для

коктейля брали холодное коровье молоко, сырые яйца, бренди или виски. В результате получался продукт, напоминавший популярный в те времена рождественский эгг-ног или знакомый нам гоголь-моголь.

О пользе.

Основной ингредиент любого милкшейка — молоко, а оно очень богато кальцием. В стакане цельного молока содержится 236 мг этого ценного микроэлемента, который необходим для нормальной работы сердца, костей и мышц. Молоко помогает укреплять зубную эмаль.

Молочный коктейль пришелся по вкусу, и его рецепт разлетелся по всему миру. Жители Европы предпочитали делать напиток с горячим молоком, а в Америке заменяли виски или бренди на крепкий ром. Милкшейки готовили в больших емкостях и угощали гостей на приемах или подавали за семейным праздничным столом. Стоит заметить, что ингредиенты для милкшейков не были дешевыми, и такой напиток могли себе позволить далеко не все. Стаканчик-другой милкшейка оказывался по карману лишь состоятельным членам общества.

О красоте.

Молочные коктейли прекрасно насыщают. Выпив милкшейк, человек в течение 2-3 часов не испытывает чувства голода.

В конце XIX века в Америке начали добавлять в коктейли ягодные, фруктовые, шоколадные и ванильные сиропы. Потом в милкшейки впервые положили мороженое, и от этого вкус напитков заметно улучшился.

В 1922 году предприимчивый американский изобретатель Стивен Поплавски, работая над проблемой автоматизации приготовления газировки с сиропом, придумал блендер. Появление нового изобретения сделало милкшейки нежными и воздушными, и напиток получил восхитительную пенную шапку. Благодаря блендеру, тягучая кремовая консистенция эгг-нога осталась в прошлом.



Любой молочный коктейль имеет базовую основу. Используя ее, можно самостоятельно изменять добавки, получая разную консистенцию и цвет напитка, а также придавая ему самые необычные оттенки вкуса.

Ингредиенты:

- молоко пастеризованное 500 мл
- мороженое пломбир 200 г
- бананы 2 шт.

Приготовить милкшейк не сложно. Все ингредиенты помещают в блендер и взбивают до получения пышной однородной массы. Чтобы коктейль стал воздушным, достаточно 15-30 секунд. Коктейль разливают в высокие стаканы и подают с соломинкой.



Совет.

Если есть желание, ванильное мороженое заменяют на ореховое или фисташковое, сироп — на домашнее варенье, а вместо банана используют ягоды или любые другие фрукты. Сиреневый оттенок придают напитку ягоды черники, а розового добиваются, положив в коктейль малину или клубнику.



Правила хорошего молочного коктейля.

Молочные коктейли хороши тем, что оставляют большой простор для творчества — вдохновляют на эксперименты и создание собственных рецептов. Однако даже самый изысканный и самый креативный молочный коктейль может не впечатлить гостей и домашних, если не придерживаться общепринятых правил.

1. Основа любого милкшейка — сильно охлажденное молоко. Чтобы вкус напитка получился более насыщенным, и молоко легче взбивалось, лучше охладить его заранее в морозилке вплоть до появления в нем небольшого содержания кристалликов льда. Не кладите для снижения температуры лед, это неправильная тактика! В крайнем случае, добавьте в молоко мороженое: по ГОСТу вы так не приготовите, но результат не разочарует.
2. Если в составе коктейля есть фруктовый сироп, выбирайте с низкой кислотностью, так как кислота делает напиток жидким.
3. Молочные продукты лучше брать с низким содержанием жира — тогда коктейль получится пышным. Разумеется, они должны быть хорошего качества.
4. Расплавленный шоколад в милкшейки не добавляют. В холодном молоке он сразу же застывает и поэтому забивает трубочку. Какао-порошок также плохая добавка для милкшейков. Он разбухает в напитке и, подобно шоколаду, застревает в трубочке.
5. Если в коктейль планируется класть ягоды или фрукты, их взбивают отдельно до консистенции пюре и только потом добавляют в молоко.
6. Густоту домашнего молочного коктейля можно регулировать, увеличивая или уменьшая долю мороженого в нем: чем больше мороженого добавить в молочный коктейль, тем гуще он получится.
7. Пышная пенка — результат высокой частоты оборотов блендера или миксера. Так, в СССР легендарные молочные коктейли по ГОСТу готовили специализированным миксером «Воронеж». Вряд ли такой найдется в вашем домашнем хозяйстве, но позаботиться о качественном миксере / блендере стоит.



Украшения для молочных коктейлей.

Фрукты и ягоды

Молочные коктейли принято украшать теми видами фруктов и ягод, которые входят в их состав. Если в рецепте есть цитрусовые, то стакан с милкшейком можно украсить небольшими тонкими ломтиками апельсина. Когда для приготовления напитка использована клубника, его декорируют свежими или замороженными ягодами.

Посыпки из орешков, шоколада, корицы

Прекрасная посыпка для милкшейков — орешки, но их предварительно нужно обжарить и измельчить. Отлично подойдут фундук, арахис и миндаль. Чтобы украсить готовый напиток, его можно посыпать натертым на мелкой терке шоколадом или же небольшим количеством порошка корицы.

Взбитые сливки

На коктейлях прекрасно смотрятся нежные воздушные шапки из взбитых сливок. Для их приготовления используют сливки жирностью не менее 30%. Готовятся они просто. Один стакан сливок взбивают в течение 5-7 минут с 1 столовой ложкой сахарной пудры и небольшим количеством соли. При взбивании объем увеличивается вдвое.

Ароматизированные сливки

Ароматизированные сливки получаются благодаря цедре лайма или лимона, экстракта аниса, бренди или ванили. А взбитые сливки со вкусом шоколада — результат добавления какао-порошка.





