



37-летний физик, инженер-электронщик и мастер по производству мороженого Мануэль Линарес изобрел мороженное, которое меняет свой цвет.

Формула такого мороженого запатентована и является секретом, но известно, что мороженное “полностью состоит из натуральных компонентов”.

Естественно, новое кулинарное чудо получило название “Хамелеон”.

Люди, которые успели попробовать новое мороженное, говорят, что по вкусу оно напоминает фруктовый микс. Линарес, создатель мороженого, описал процесс своим профессиональным языком. Он говорит, что изменение цвета мороженого связано с обычными химическими процессами: “Любая пища меняет цвет в зависимости от температуры и степени окисления”.

Сразу после изготовления мороженное имеет нежно-голубой цвет. Если добавить специальный соус — “элексир любви”, как его называет Линарес, — мороженное сильно потемнеет, буквально за 10-15 секунд. По мере того, как покупатель продолжает лизать мороженное, оно приобретает другие оттенки.

Сейчас инженер-кулинар продолжает работу над созданием двух других видов мороженого. Первое из них реагирует на ультрафиолетовое излучение в танц-клубе, а второе — из полностью белого через время превращается в розовое.

[{loadposition user9}](#)