

Лекция 4. История происхождения мороженого. Варианты приготовления.

История мороженого уходит корнями еще в 4 век до н.э. Первый рецепт попробовал римский император Нерон, приказав своим подчиненным приготовить лед с привезенными горными фруктами, после него китайский король Тангу создал мороженое посредством смешивания молочных смесей и льда. С того времени рецепты этого десерта развивались и предлагались во французских и итальянских королевских дворах. В Европу первое мороженое привезли, скорее всего, с Китая. Портрет римского императора Нерона



Узнаем все о мороженом: откуда оно к нам пришло, кто первый познал этот вкус, каким его готовили раньше, а также некоторые интересные факты о мороженом. История возникновения и развитие. Кто изобрел самое первое мороженое, на самом деле не известно, но наиболее известная история возникновения начинается, как уже ранее упоминалось, с императора Нерона и короля Тангу. Более 3-х тысяч лет тому назад в домах богатых китайцев было принято угощать гостей десертом холодного приготовления, то есть приготовленные из снега/льда и фруктовых соков. Такое лакомство пришлось по душе даже Александру Македонскому, у которого в подчинении были специально обученные бегуны, в обязанности которых входило доставлять с гор снег до того, как он растает. В конце 13-го столетия венецианский пилигрим Марко Поло изобрел свой рецепт холодного щербета и привез его в Испанию, тем самым зародив любовь к данному десерту в сердцах европейцев. В самом начале «своего пути» рецепт мороженого держали в тайне. Придворные повара давали официальное обещание не рассказывать все о

мороженом, в частности, об ингредиентах и способах его приготовления. А во времена правления французской королевы Екатерины Медичи история создания мороженого и вовсе считалась государственно тайной, за распространение которой приговаривали к смертной казни. Спустя время, несмотря на все запреты и приказы, как приготовить мороженое, узнали многие люди, то есть это стало общественным достоянием. Сегодня «холодный десерт» готовят практически во всех странах мира, причем существует огромная разновидность этого лакомства. К примеру, относительно недавно немецкие повара придумали рецепт горячего омлета, начиненного имбирным мороженым, а в России повара придумали мороженое со вкусом кваса, в Америке — со вкусом чеснока.

Однако всего в мире существует 4 основных вида «холодного десерта»:

Молочное Сливочное Пломбир Плодово-ягодное.



Как узнали о мороженом в России?

Сегодня в России мороженое является одним из самых любимых лакомств детишек, и сложно представить, что когда-то это был довольно недоступный десерт, который позволить себе не мог человек со средним достатком. Но время не стоит на месте, поэтому в наше время практически каждый может купить его для себя и своей семьи. Кто первым изобрел «холодный десерт» в России, неизвестно точно, но историки рассказывают, что еще на Руси было принято употреблять замороженное молоко. На праздник Масленица хозяйки в селениях подавали мелко наструганное замороженное молоко или смесь из замороженного творога с сахаром и изюмом. Люди заготавливали и выносили десерт на улицу, где он замораживался, а так как российские зимы продолжительные, жители могли

долго наслаждаться мороженым. Современное мороженое в России возникло ближе к 18-му столетию, представляющее собой не только смесь льда и фруктового сока, но и добавление в рецептуру ванилина и молока. Первая промышленность по производству мороженого возникла изначально в Соединенных Штатах, после ее унаследовали в России, причем в каждой стране процесс производства практически ничем не отличается, кроме добавок. Интересные факты о мороженом. Этот десерт все знают с самого детства, но наверняка далеко не каждому из нас известно все с момента возникновения мороженого. Вашему вниманию представлено несколько интересных фактов, собранных со всего мира: В Чили один торговец кокаина продавал свой товар при помощи шоколадного мороженого, уверяя людей в том, что его товар поднимает настроение. Как правило, его клиенты пробовали данную новинку и приходили за ним еще, создавая тем самым постоянный поток клиентуры. Как после выяснилось, в одной порции десерта содержалась доза, которой было достаточно вызвать характерное наркотическое опьянение. В одном венесуэльском кафе-мороженое «Coromoto», основанном в 80-е годы Мануэлем да Сильва Оливейра, посетителям предлагается около 709 видов мороженого. Сегодня хозяин заведения радуется клиентов такими рецептами, как вафельная трубочка с тунцом, луковое мороженое, морковью, помидорами, креветками, спагетти и т.д. В летнее время в кафе порция такого десерта подается практически каждые 3 секунды. «Холодный десерт» любили очень многие великие люди. К примеру, Наполеону в ссылку на остров привозили прибор, изготавливающий данное лакомство, а одним из самых ярых поклонников мороженого являлся сын Марии Медичи Генрих 3, который мог употреблять его разных сортов в любое время года. Гиппократ своим пациентам рекомендовал для поддержания здоровья употреблять замороженные фруктовые напитки. Гете впервые попробовал «холодный десерт» еще в детстве, но не мог позволить его кушать часто, поскольку в те времена это было дорого. Хотя мороженого в России предостаточно, сегодня в некоторых сибирских деревушках продолжают употреблять старые рецепты мороженого — замороженное молоко и творог с изюмом. Каждое блюдо и десерт имеет свою историю, составленную по рассказам и легендам. Вкус мороженого познали с давних времен, и до нашего времени люди из поколения в поколение несли любовь к данному лакомству.

