

ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ МОРОЖЕНОГО.



О происхождении мороженого существует так много противоречащих друг другу историй, что определить, где истина, а где легенды, довольно трудно. Однако доподлинно известно, что лакомиться различными фруктовыми соками, перемешанными со снегом и льдом, люди любили с доисторических времен. Впервые щербеты со снегом вулканов Этна и Везувия начали делать сицилийцы и неаполитанцы. Римский император Нерон Клаудиус Цезарь приказывал отправлять рабов в горы, чтобы принести снег и лед для охлаждения и замораживания фруктовых соков. Каирскому султану для

приготовления замороженных десертов ежедневно доставляли снег из горных районов Сирии.

Мороженое в том виде, в котором мы его знаем сегодня, по некоторым данным родилось в средние века, во Флоренции. После того как мороженое распространилось по всей Европе, особенно на севере, оно стало настоящим блюдом.

Способы приготовления мороженого

Италия является обладательницей самого вкусного мороженого в мире. Мороженое изготавливается там как индустриальным, так и «домашним» методом, причём примерно в равных количествах.

Итальянцы, великие любители смешивать самые невероятные продукты, придумали мороженое-ассорти с добавками фруктов, орехов, ликера, кусочков печенья и даже цветов. Фруктовое мороженое – сорбетто, не содержит никаких жиров. Минимальное количество фруктов - 25 %. Фруктовое мороженое, вместе с фруктовым соком, мякотью и ароматными добавками, может содержать молочные добавки и различные жиры. Молочное мороженое содержит, как минимум 2,5 % молочных жиров и на его основе готовится шоколадное и другие сорта мороженого.

Современная тенденция - изготовление мороженого со вкусами местных плодов и фруктов, тех, что характерны для той или иной провинции Италии вообще. Например, в Сорренто можно попробовать мороженое со вкусом знаменитых местных лимонов, а в Пьемонте - мороженое с пьемонтскими лесными орехами. Кроме того, в Пьемонте изготавливают мороженое с виноградом и корой цинхоны, это мороженое содержит мелатонин, который помогает бороться со стрессом.

Создатели мороженого в своем деле используют по возможности все характерные для Средиземноморья компоненты - лавровый лист, тимьян, артишок, фенхель, чеснок, лук и др. Что касается основного

ингредиента - молока, - то производители стараются закупать его непосредственно у фермеров, чтобы быть уверенными в качестве продукта. Генетически измененные компоненты определенно не в чести у итальянских мороженщиков.

Мороженое – здоровая пища

С точки зрения питания мороженое является сбалансированной пищей. Во многих странах оно вошло в ежедневный рацион питания и даже в диеты для похудения. Мороженое несправедливо обвиняют в высокой калорийности. По сравнению с творожными сырками, калорий в нём меньше, поскольку оно имеет воздушную консистенцию. Кроме того, организм затрачивает дополнительные калории, чтобы мороженое согрелось.

Мороженое легко усваивается

Чтобы переварить стаканчик сливочного мороженого, необходим один час, в то время как на стейк потребуется три часа. Протеины мороженого гомогенизированные, а значит экономят работу желудочным сокам и быстро усваиваются организмом. Фруктовое мороженое содержит витамины и минеральные соли, стимулирует желудочные соки и помогает пищеварению.

Мороженое - энергетически подходящий продукт для спортсменов

Сахар, жиры, протеины и минеральные соли, которые присутствуют в мороженом, стимулируют мышечную деятельность и не «отягачают» организм. Жиры мороженого являются звеньями «короткой цепи» и быстро усваиваются организмом.

Мороженое является полноценной пищей

В мороженом есть все: протеины, сахар и жиры. Оно вполне может заменить бутерброд. Существуют специальные рецепты, благодаря которым мороженое могут есть даже диабетики, т.к. оно не содержит холестерина. Сладкое да, но без сахара!!!

Это интересно!

Да, мороженое в Италии очень вкусное! Вот что писал Гоголь в апреле 1837 года из Рима, своему другу А. С. Данилевскому - «Зато уж мороженое такое, какое и не снилось тебе».

Всего в Италии насчитывается более 450 сортов мороженого, причём ежегодно это число увеличивается. Напоследок хочется добавить, что ежегодно в Италии выпускается 227 тысяч тонн мороженого, которые продают в 280 тысячах торговых точках.
