

История кулинарии

# Фруктовое, ванильное, шоколадное...

Это лакомство любили Александр Македонский, Наполеон и Джордж Вашингтон

Лето, солнце, зелень...

Чтобы эта картинка стала идиллической, достаточно одной детали – стаканчика с мороженым. А может быть, эскимо на палочке? Нет, лучше принесём домой килограммовую упаковку, добавим ягод! Вариантов множество, но главное – любовь к мороженому, которая зарождается в детстве и проходит с нами через всю жизнь.

## Секрет из Поднебесной

История лакомства насчитывает более пяти тысяч лет. Ещё в 3000 году до нашей эры в богатых домах Китая к столу подавались десерты, отдалённо напоминающие мороженое: согласно историческим источникам, богатые китайцы лакомились снегом и льдом, смешанными с кусочками апельсина, лимонов и зёрнышками гранатов. Китайский император Тангу даже придумал собственный рецепт приготовления смесей из льда и молока. Рецепты и способы хранения держались в тайне и были рассекречены лишь в XI веке до нашей эры в книге «Ши цзин» – каноническом сборнике древних песен.

Европу мороженое покорило после того, как прославленный венецианский путешественник Марко Поло привёз из Китая рецепт охлаждения шербета. Правда, некоторые исследователи истории кулинарии уверяют, что Европа знакома с мороженым со времён Античности. Ещё в Древнем Риме десерт из снега, смешанного с фруктовым соком, был излюбленным

угощением в знатных домах. Но можно ли такое лакомство считать мороженым в современном смысле слова? Ведь европейцам долгое время не удавалось заморозить смеси на основе молока. Причина в том, что температура замерзания любого раствора тем ниже, чем выше его концентрация. А где же взять такие холода в тёплой Европе, коль скоро привычных нам холодильников ещё и в помине не было? Потому и оказался так важен секрет, который в XIV веке раздобыл Марко Поло.

## Королевское приданое

Итальянцы хранили тайну приготовления мороженого до 1553 года, когда Екатерина Медичи вышла замуж за Генриха II. По случаю торжества на десерт было приготовлено мороженое из малины, апельсинов и лимонов. Согласно легенде, новопришедшая королева Франции привезла рецептуру холодного лакомства в качестве приданого. А её сын Генрих III настолько пристрастился к деликатесу, что употреблял его ежедневно.

Лучшие мастера холодных десертов работали при королевских дворах. Известно, например, что в свите дофина при его вступлении в королевский дворец в 1547 году находился изготовитель прохладительных блюд и напитков Бенталенти.

В 1625 году внучка Екатерины Медичи Генриетта Мария, выйдя замуж за Карла I Стюарта, взяла в свиту личного повара и кондитера по мороженому Герольда Тиссайна. За разглашение рецептов мастеру грозила смертная казнь. Только в 1649 году, когда Карл I, по настоянию Оливера Кромвеля, был обе-

зглавлен, Тиссайн вернулся на родину, в Париж, и озолотился, про дав свой самый лучший рецепт шоколадного мороженого «Ледяная неаполитанка» кафе, специализировавшемуся на лакомствах из шоколада.

Кстати, шоколадное и ванильное мороженое впервые появились во время правления французской королевы Анны Австрийской. На одном из банкетов её сына Людовика XIV было объявлено, что ближе к окончанию праздника шеф-повар подаст каждому гостю десерт, который выглядит как свежее яйцо. Но, ко всеобщему удивлению, это «яйцо» было восхитительно сладким на вкус и к тому же холодным.

## Парижские изыски

Во второй половине XVII века мороженое стало доступно не только особам знатных кровей. Произошло это благодаря предприимчивым итальянцам. В 1660 году Франческо Прокопио ди Кольтелли открыл первое кафе-мороженое в Париже напротив театра «Комеди Франсез». У себя на родине, в Палермо, он был рыбаком. Во Франции решил попытаться счастья на «сладком» поприще, тем более что ему в наследство от деда досталась машинка для сбивания мороженого: примитивное устройство, состоящее из двух кастрюль, вставленных одна в другую, к крышке верхней была приделана ручка с лопастями для перемешивания. Имя кондитера Франческо Прокопио ди Кольтелли сохранилось в названии знаменитого парижского кафе, именуемого на французский лад «Прокоп».

Заведение процветает и по сей

день, в том числе благодаря исторической известности. В XVIII-XIX веках здесь побывали Дени Дидро, Жан-Жак Руссо, Максимилиан Робеспьер, Оноре де Бальзак, Виктор Гюго. В числе завсегдатаев заведения был и Наполеон Бонапарт. Он настолько полюбил ледяные сладости, что даже в ссылку на остров Святой Елены выписал себе аппарат для их изготовления, который ему не замедлила прислать одна сердобольная англичанка.

## Пристрастия великих поэтов

А что же в нашем Отечестве? Прототип мороженого существовал ещё в Киевской Руси – это было наструганное замороженное молоко. Пристрастие же к мороженому в современном смысле слова впервые распространилось при дворе Екатерины II. К концу XVIII века рецепты этого лакомства появились в кулинарных книгах, как переводных, так и написанных российскими авторами.

Оставаясь лакомством элиты, мороженое расширило круг читателей после войны с Наполеоном. Вместе с военными трофеями российская армия импортировала малоизвестные на родине французские рецепты и технологии. Мороженое стало популярным десертом на балах, прекрасно освежая раскрасневшихся танцоров. Пресыщенный рутинным развлечениями, Александр Сергеевич Пушкин в письме Наталье Николаевне в Ярополец признавался: «Одна мне и есть выгода от отсутствия твоего, что не обязан на балах дремать да жрать мороженое».

Согласно воспоминаниям совре-

менников, другой великий русский поэт, Михаил Юрьевич Лермонтов, мороженое потреблял почти ежедневно. Возможно, благодаря кулинарным пристрастиям поэта Арбенин из «Маскарада» придумал подмешать своей жене яду именно в мороженое.

## «Буржуйское» наследие

Предприятия по изготовлению мороженого, процветавшие в царской России, после революции были свёрнуты: советская власть этот продукт окрестила буржуйским. Перелом в отношении к мороженому произошёл после поездки делегации во главе с наркомом продовольствия СССР Анастасом Микояном в США в 1936 году. Вернувшись, Микоян издал приказ: «Мороженое следует сделать массовым продуктом питания, выпускаемая его по доступным ценам». По мнению наркома, советский гражданин должен был съедать за год не менее пяти килограммов мороженого. Уже 4 ноября 1937 года на московском заводе, который оснастили американской техникой, было выпущено первое холодное лакомство.

ГОСТ 117-41 от 12 марта 1941 года считался одним из самых жёстких в мире: ни единого консерванта, только натуральное молоко! За рубежом говорили, что СССР стоит посетить ради трёх вещей: балета, советского цирка с Никулиным и мороженого.

Однако с 1966 года мороженое стало выпускаться не по государственному стандарту, а по межреспубликанским техническим условиям, а с 1980 – по отраслевому стандарту. Тем не менее, мороженое всё ещё оставалось вкусным. В 1986 году из технологической инструкции по производству мороженого исключили 100-балльную оценку качества «молочного продукта, обогащённого воздухом». А с 1990 года мороженое стало выпускаться по ТУ – техническим условиям. Тогда же страну накрыл поток импортного мороженого с химическими наполнителями, а вкус настоящего советского мороженого остался в воспоминаниях старших поколений... И в советских кулинарных книгах. А значит, вкус детства наших родителей, бабушек и дедушек доступен и нам – было бы желание.

Вера Иванова



Рецепты



Мороженое сорта пломбир обязано своим рождением французскому городу Пломбьер-ле-Бен, где было изобретено во времена Наполеона. Именно там его впервые изготовили из жирных сливок, цельного молока, яиц и вкусовых добавок. В СССР его стали производить по ГОСТу 117-41.

Если же прочитать состав на брикете современного десерта, то там можно встретить и стабилизаторы, и эмульгаторы, и усилители вкуса, и заменители

## Советский пломбир

молочного жира. Но можно приготовить настоящий пломбир из советского времени в домашних условиях.

**Ингредиенты.** Сливки не менее 33 процента жирности – 500 мл, молоко 3,4–4,5 процента жирности – 200 мл, сахарная пудра – 150–200 граммов по вкусу, яичные желтки – 4 штуки, ванилин – 0,5 чайной ложки.

**Приготовление.** Сначала займёмся кремом. Свежие яйца разделить на белки и желтки. Желтки поместить в чашу, удобную для перемешивания, влить молоко, всыпать сахарную пудру и ванилин. Компоненты смешать. Постоянно помешивая силиконовой или деревянной лопаткой, довести смесь до кипения, но не кипятить. На медленном огне уваривать в течение 20–25 минут. Затем крем необходимо быстро охладить – набрать в большую ёмкость холодную воду, можно с кубиками льда, и поместить в неё сотейник с кремом. Менять воду до полного охлаждения.

После этого следует приготовить основу для мороженого. Сливки, миску и миксер охладить. Затем взбивать их: понадобится от 3 до 7 минут в зависимости от скорости миксера. Готовые сливки становятся густыми настоль-

ко, что если перевернуть миску, они останутся в ней, не выливаясь. Но если взбивать слишком долго, получится масло.

Итак, перед нами две смеси – взбитые сливки и крем. Необходимо соединить их, в несколько приёмов добавляя крем во взбитые сливки и перемешивая с помощью миксера на минимальной скорости до получения однородной консистенции.

Важную роль играет и правильная заморозка, иначе в мороженом будут попадаться льдинки. Полученную ароматную смесь из большой ёмкости переместим в две примерно одинаковые по размеру миски для более быстрой и качественной заморозки. Миски накрыть крышками и поставить в морозильник. Охлаждать смесь следует три раза по 40 минут, а в большой ёмкости – трижды по полтора часа. После каждого охлаждения тщательно перемешивать. После трёх перемешиваний поставить миски на холод минимум на 5–6 часов.

Перед подачей на стол в крем-каш десерт можно украсить свежими ягодами или фруктами, шоколадной стружкой, орешками, вареньем.

Советы

## Как выбрать вкусное и полезное?

Прежде всего – поискать на упаковке мороженого информацию о ГОСТе.

Мороженое, отвечающее государственным стандартам качества, должно изготавливаться в соответствии с ГОСТ Р 52175-2003. В нём нет растительных жиров.

Но чаще производители мороженого попросту указывают, что продукт изготавливается в соответствии с ТУ – техническими условиями, а они у каждой фирмы свои, следовательно, в них могут быть оговорены возможности добавления в химический состав мороженого самых разнообразных компонентов. И растительных масел – в первую очередь.

Обратите внимание и на добавки. Вряд ли кто-то из производителей будет настолько щедр, что сможет добавить в мороженое настоящий фруктовый или ягодный сок.

Но даже из многих натуральных добавок можно выбрать те, которые меньше всего отразятся на фигуре. Например, шоколадная оболочка или обильная карамельная глазурь чрезвычайно калорийны, а вот кусочки фруктов или орехи калорий почти не содержат. Стоит присмотреться и к самой молочной основе, от которой зависит жирность мороженого.

