

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 заморозки 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.

