

Российская диабетическая газета открыто обращается к производителям мороженого. Российская Диабетическая Ассоциация хочет знать, кто первым в СССР или в России создал диабетическое мороженое на ксилите, сорбите, фруктозе или иных сахарозаменителях; чтобы отметить этих лиц наградами РДА к 25-летию ее создания. Историю мороженого приводим.

Мороженое — очень древнее лакомство. Высказываются предположения, что история мороженого насчитывает более 4000 лет [1] .

Ещё за 2000 лет до нашей эры в Китае к столу подавались десерты , отдалённо напоминающие мороженое, — снег и лёд, смешанные с кусочками апельсинов, лимонов и зёрнышками гранатов
[1]
. Рецепты и способы хранения были рассекречены лишь в XI веке до нашей эры в книге «
Ши цзин

».

В письмах Соломона , царя Израиля, описывается применение охлаждённых соков во время уборки урожая. Охлаждённые вина, соки и молочные продукты потребляли ещё древние греки
.

Существует предположение, что в Южной Европе знакомство с мороженым произошло в начале XIV века через Марко Поло
. Он описал мороженое в своих путевых журналах. Есть версии, что именно он привёз с Востока рецепт экзотического ледяного десерта, который очень напомнил известный всем
шербет
. После этого шербет стал популярным блюдом у аристократов. Поначалу лёд хранился в специальных закрытых местах и подавался к столу только для королевских семей и римских пап. Постепенно производство льда удешевлялось.[
источник?
]

Первый опубликованный рецепт мороженого появился в 1718 году в сборнике рецептов миссис Мэри Илз [
en]
, выпущенном в Лондоне
[2]
[3]
.

В некоторых странах Европы (в Белоруссии, на Украине и в России) замороженное молоко являлось национальным блюдом. [источник не указан 122 дня] В Киевской Руси подавали мелко наструганное замороженное молоко. [источник не указан 122 дня] В деревнях на масленицу изготовлялась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма и сахара. В современном варианте мороженое появилось в России в середине XVIII века .

Источник https://ru.wikipedia.org