



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## DONDURMANIN TARİHÇESİ

Milattan önce 4. yüzyılda Büyük İskender'in buzlu nektarları bulmasıyla da anılmaktadır. Eski Roma kayıtlarından elde edilen bilgilerde ise imparator Neron'un Apenines dağına kar ve buz getirmeleri için köleler yolladığı ve bu karlara meyve nektarı, bal ve şerbet karıştırdığı da kayıtlıdır. Bir diğer iddia ise, ilk dondurmanın günümüzden yaklaşık 3 bin yıl önce Çin'de bulunduğudır. 1296 yılında Marko Polo'nun Çin gezisi sırasında öğrendiği buzlu içecek tariflerini beraberinde Venedik'e getirmesiyle birlikte Avrupa dondurmayla tanışır.

Aztekler 15. yüzyılda dağların tepelerinden aldıkları karları, yemeklerini ve içeceklerini soğutmak için kullanırken, Peru ve Kolombiya'daki Andres dağlarındaki karlar da soğutma amaçlı kullanılmıştır. Portekizlilerin ve İtalyanların, Latin Amerika'ya gelmesiyle bilinen anlamda dondurma yaygınlaşmıştır. Kar ve şekeri karıştırarak bir çeşit dondurma yapmayı bilen Portekizli ve İtalyanlar burada vanilya ve kakao ile tanışarak vanilyalı ve çikolatalı dondurmanın buluşunu sağlarlar. 17. yüzyılda Avrupa'da buz olarak satılan ürün, çoğunlukla su buzundan oluşmuştur ve tarifleri tüketimi popülerleştirmek amacıyla Fransa ve Büyük Britanya'da yayınlanmıştır.

19. yüzyıl boyunca Londra, Paris ve New York gibi kentlerde dondurma üreticileri çoğalmış ve yine bu yıllarda sözü geçen bölgelerde dondurma tüketimi yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu dönemde, teknolojideki yeni ilerlemeler dondurma sektörünün gelişmesine olanak tanıyarak uzun ömürlü ürünlerin üretilebilmesi ve kalitenin artırılması sağlanmıştır. Avrupa'da endüstriyel üretim ise 1920'li yıllarda başlamıştır.

Avrupa'daki süt üreticilerin çoğu gelişen süt ürünleri teknolojisi ile üretim fazlası sütlerini dondurma yapımında kullanabileceklerini fark ettikten sonra bu sektörde faaliyet göstermeye başlamışlardır. Dondurmanın "lollipop" gibi bir çubuğa saplı biçimde satılmaya başlanması 1920'lerde keşfedilen ve halen kullanılan bir metottur. Anadolu'da Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk dönemlerinden yüksek Anadolu düzlüklerinden toplanıp buz mahzenlerinde depolanan kar veya buzla yapılmış şerbet içme geleneği vardı.

Anadolu'da soğuk tatlı geleneğinin eskiden beri var olmasına karşın günümüzdeki gibi dondurma yapma alışkanlığının geçmişi 17. yüzyıla dayanmaktadır. Bu dönemde toplumun her kesimine yayılan dondurma yeme alışkanlığı özellikle Anadolu'nun Güneydoğu bölgesinde çok farklı yapım yöntemlerinin gelişmesine neden olmuştur. Günümüzde de Maraş dondurması olarak adlandırılan dondurma, dünyadaki örneklerinden çok farklıdır. Yakın bir zamana kadar klasik yöntemle, yani kol gücüyle hazırlanan bu dondurmanın bir özelliği bıçakla kesilecek kadar sert olmasıdır. Dünyanın hiçbir yerinde bu kadar sert bir dondurma çeşidine rastlanmaz. Keçi sütü, şeker ve salepten yapılan bu dondurma çeşidi, çok kalın kütleler halinde hazırlandığından bir kancaya asılır ve buradan kesilerek yenirdi. Yıllardır gelişen dondurma teknolojisi ve ürün çeşitliliği, 2000'li yılların başında o kadar geliştirdi ki, artık her çeşit dondurmadan tatmak mümkün.