HAZIRLANAN DONDURMALARIN DONDURULMASI

Zeynep Özlü

Dünya tarihi incelendiği zaman Romalıların M S I. yüzyılda derin kuyularda sakladıkları kar ve buzla yazın soğuk içecekler hazırladıkları hatta Romalı bir general olan Quintus Maximus Gurgeo'nun ilk dondurma terkibini oluşturmakla şöhrete kavuştuğu belirtilmektedir.
Tuzun kar ve/veya buza katılmasıyla kütle ısısının azaltılacağı ise ancak 1525 yılında bulunmuş ve sıvıların dondurulmasına ilişkin teknolojinin kullanımı böylece başlamıştır.
Dondurma teknolojisindeki gelişmeler 1900 yıllarında soğutma, pastorize, homojenize vb. düzenlerin bulunması ve geliştirilmesiyle önemli bir aşama kaydetmiş ve bu çerçevede 1902'de yatay tuzlu su dolaşımlı dondurucu icat edilmiştir.
Dünyadaki bu gelişmelerden Osmanlı devlet ve toplum hayatının ne kadar etkilendiği konusunda elimizde kesin bir veri bulunmamaktadır. Ancak karlık veya buzlukların XIII. yüzyıldan itibaren Selçuklu şehirlerinde var olduğu bilinmektedir.
Karlık ve buzlukların kullanılması Osmanlılar döneminde de devam etmiştir. Nitekim Osmanlılar döneminde de dondurma ve soğutmanın iki şekilde yapıldığı görülmektedir.
Mevsim kış ise (hengâm-ı şitâ) soğuk havada (burûdet-i hava) soğuğun etkisiyle, mevsim yaz (eyyâm-ı sayf) ise dondurma bir tabağa konarak, tabak karın üzerine yerleştirilmekte ve tabağın etrafı karla kuşatılarak dondurmanın donması sağlanmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:171179 • adı:Hazırlanan Dondurmaların Dondurulması • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 00:18