



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYANIN TARİHİ

<https://www.sabah.com.tr>

Pandispanyanın mutfaklarımıza giriş tarihi ise, kekin bulunmasından çok sonrasına rastlıyor. Pandis panis kelimeleri iki kez pişirilmiş anlamına gelir bilgisinden yola çıkarak, pandispanyanın günümüzdeki halini almasına gelen süreçte birçok çeşidinin denendiğini anlıyoruz. Pandispanyanın, bu formuna ulaşması son 100 sene içinde olmuş. Lezzetli pastalar yapabilmek için krema olduğu kadar, pandispanyanın da kalitesi, dokusu ve formu çok önemlidir. Pandispanyanın doğru ısıtılmasından sonra krema ile buluşturulması ve ardından doğru lezzet bileşenleri ile süslenmesi, bizlere nefis bir pasta yapmanın formülünü sunmakta. Bildiğimiz pastacılık 16. yüzyılda rafine şeker bulunarak ilerleme kaydetmiştir. Rafine şekerin bulunmasından sonraki dönemde pandispanya geliştirildi ve çikolata ile vanilya Avrupa'da kullanılmaya başlandı. 17. yy sonlarında kelepçeli kalıplarla pişirme yöntemi geliştirildi. 19. yy'da pastacılıkta soda kullanılmaya başlandı ve 1850 yılında Eben Norton Horsford kabartma tozunu keşfederek kekleri farklı bir boyuta taşıdı. Artık daha homojen yapıda, kabarmış kek üretilmiş oldu. Pandispanya, diğer adıyla 'yaş pasta bisküvisi' olarak da bilinmektedir. 17 yy'a kadar pandispanyanın dilimlenmiş ve 2 kez pişirilmiş ekmek olarak denizciler tarafından uzun ömürlü gıda olarak kullanıldığı bilinmektedir. Pandispanyanın günümüzdeki haline gelmesi oldukça uzun zaman aldı. 17 yy'da Avrupa'da şeker, yumurta, kuruyemiş, gül suyu, baharat vb. eklenerek değişik lezzetlerde kekler üretilmeye başlandı. 100 yıldan kısa bir süre içinde yumurtanın beyaz ve sarısını ayırarak çırpma ve una karıştırma fikri geliştirilerek başarılı pandispanyalar elde edilmeye başlandı. Başarılı bulunan bu yöntem günümüzde de kullanılarak pandispanyanın son halini aldı.