



Dorința oamenilor de a-și diversifica alimentația se pierde în negura timpului. Istoria ne spune că mormântul faraonului Ramses al III-lea este decorat cu imagini ale unui cuptor sacru pentru pâine și prăjituri cu miere, lapte, stafide, indicii ale unei tehnici de cofetărie deja avansate.

Prima patiserie este atestată în Evul Mediu, în incinta unei mănăstiri unde se preparau prăjituri cu miere. Aici călugării creșteau albine pentru a obține ceara pentru lumânări și astfel apare ideea de a folosi mierea la prepararea alimentelor dulci.

În anul 827, musulmanii au adus în Europa trestia de zahar, iasomia, anasonul, susanul, scorțișoara și șofranul. În Evul Mediu, pe lângă producătorii de prăjituri care aveau un magazin deschis pentru public, apar și măestrii renumiți care lucrează exclusiv la casele princiare și care, pentru a intra în grațiile stăpânilor, vin cu rețete inovative pentru epoca lor, rețete pe care le păstrează cu sfințenie pentru a da unicitate caselor pe care le deservește. Renașterea se caracterizează printr-o explozie tot mai mare de arome gastronomice.

La începutul secolului al XVI-lea, în Toscana a început să se producă înghețata. Totuși, se pare că există dovezi ale existenței înghețatei încă din antichitate. La Paris în anul 1600 un gelatier florentin pe numele de Procopio Coltelli, a deschis o cafenea unde se vindea înghețată.

Până la începutul secolului al XIX-lea zahărul, un element-cheie al industriei de produse dulci a fost un ingredient rar și de lux. Odată cu dezvoltarea industriei în Europa și extragerea zahărului din sfecla de zahăr, acesta a devenit un produs accesibil și prezent în toate produsele gastronomice dulci, care se îmbină cu arta decorării.

“Dulcele” este cel care ne fascinează papilele gustative, ne oferă o stare de bine, ne înveselește dar mai ales, cel care ne energizează. Atunci când dulcele pe care-l oferim corpului nostru este unul sănătos, acesta ne va răsplăti cu vitalitate, energie și sănătate.

