

## СОРБЕ – Sorbet

Сорбе е замразен десерт, приготвен с помощта на лед, комбиниран с плодов сок, плодово пюре или други съставки, като вино, ликьор или мед. По принцип сорбетата не съдържат млечни продукти.

Думата сорбет произлиза от османското или иранското *sharbat* което означава „да пия“. Смята се, че сорбетата произхождат от древна Персия още през 550–530 г. пр. н. е. Сорбетата влизат в италианския речник като *sorbetto* и от там във френския и английския език.

Известният френски готвач Август Ескофие описва сорбета като "много лек и едва замръзнал воден сладолед, сервиран след предястията. Те служат за освежаване на стомаха; подготвят го да приеме правилно основното хранене. Сорбетата помагат за подпомагане на храносмилането". Първата рецепта на френски воден сладолед (сорбе) се появява през 1674 г.

В САЩ шербет обикновено означава ледено мляко.

В рецептурниците на АЛМА ЛИБРЕ за сладолед ФАБРИ, ще намерите десетки видове сладоледи – сорбе, като най-известните от тях са плодите (лимончело, ягода и др.)

