

# История возникновения сладостей:

- ▶ В России роль конфет издавна выполняли варённые в меду яблоки, груши и сухофрукты. В XVIII веке крепостные повара угощали своих хозяев клюквой и малиной в сахарной глазури.
- ▶ В ушедшем в историю Советском Союзе были свои легендарные сорта конфет. В начале 40-х на ленинградской фабрике имени Крупской начался выпуск шоколадных конфет «Белочка» и «Мишка на Севере», не прекратившийся даже во время блокады.



# История возникновения сладостей:

- ▶ С питерским сородичем конкурировал московский «Мишка косолапый» - его выпускала и выпускает до сих пор столичная фабрика «Красный Октябрь» (бывший «Эйнем»). Ещё в 20-е годы она наладила выпуск легендарных ирисок «Кис-кис», «Сливочной помадки» и шоколадной «Южной ночи».
- ▶ В 60-е настал черед конфет «Кара-Кум», «Красная шапочка», «Красный мак». Московская Бабаевская фабрика, помимо многочисленных видов карамели, была известна вкуснейшими шоколадно-кремовыми «Трюфелями». Фабрика «Ротфронт» славилась конфетами «Маска» с начинкой из пралине, «Ласточка» и «Цитрон» - из помадки.



# История возникновения сладостей:

- ▶ В 70-е на прилавках появились громадные конфеты «Гулливвер» и «Журавлик» - вафли в шоколаде. В других городах были свои фавориты - например, в Воронеже выпускались фирменные наборы конфет «Воронежские», «Песни Кольцова» и «Космос» с портретами космонавтов - раздолье для собирателей фантиков. При этом в провинции все это изобилие начисто отсутствовало, а в Москве за ним выстраивались громадные очереди.
- ▶ Шоколадные конфеты непременно входили в состав выдаваемых к праздникам продуктовых наборов и новогодних подарков детям. Особенно желанными были подарки на главной, кремлевской елке - красивая жестяная коробка с россыпью конфет, шоколадкой и мандарином. Самыми популярными и, естественно, самыми дефицитными из позднесоветских конфет были «Птичье молоко» с начинкой из маршмеллоу - белой воздушной массы, напоминающей зефир.



# История возникновения сладостей:

- ▶ Во Владивостоке и на Сахалине производился агар-агар - вытяжка из морских водорослей, придававшая конфетам необходимую воздушность. Со временем «Птичье молоко» трех вкусов - сливочные, шоколадные и лимонные - стало выпускаться на многих кондитерских фабриках. Выпускается и сейчас, но вкус его, по общему мнению, далек от советского идеала.
- ▶ Возможно, это итог новых веяний - не только у нас, но и на Западе производители часто заменяют масло маргарином, сахар - патокой, шоколад - дешёвым заменителем на основе пальмового масла. Но, возможно, дело в том, что вкус конфет - это волшебное воспоминание детства, и вернуть его нам не дано, какими бы яркими обёртками и экзотическими начинками не баловали нас кондитерские изделия наших дней.

# Леденцы:

- ▶ В России первое место по популярности занимали леденцы - большие на палочке и мелкие разноцветные, производство которых наладил в середине XIX века в Москве и Петербурге новгородский крестьянин Федор Гаврилов, взявший в честь родного села Ландры звучный псевдоним Георг Ландрин.
- ▶ Вначале, как рассказывал Владимир Гиляровский, он продавал свой товар россыпью, потом начал фасовать его в круглые жестяные коробочки. Не довольствуясь «иностранной» фамилией, Ландрин назвал свои конфеты «монпансье» в честь воспетой в романах Дюма французской герцогини. Никаких сведений о её любви к леденцам история не сохранила, но название покупателям понравилось и живёт до сих пор.



# Пряники:

- ▶ На Руси первые пряники были тоже медовыми. Первое упоминание о "медовом хлебе" относится к 9 веку. Первые русские пряники примерно наполовину состояли из мёда. Они выпекались из ржаной муки с добавлением ягод, душистых трав и кореньев. Своё современное название они приобрели в 13 веке, когда стали доступны пряности из Индии. Традиционно в пряники добавляли чёрный перец, померанец (горький апельсин), мяту, анис, имбирь, гвоздику и мускат. Каждая местность имела свои рецепты пряников. Самыми знаменитыми всегда были тульские и коренские (из Коренной пустыни) пряники.
- ▶ Самым древним способом приготовления пряников была ручная лепка. Позже появились вырезные пряники, выпекаемые в формах, и печатные, на которые наносился рисунок с помощью доски. В Поморье делают козули - богато украшенные и расписанные пряники причудливой формы.



# Бублики:

- ▶ Круглые булочки были описаны в летописях одной из еврейских общин ещё в 1616 году. А форму кольца бублик приобрёл во время войны между поляками, что совпало с правлением легендарного короля Речи Посполитой Яна Собесского. Какой-то булочник-еврей из Вены, имя которого история не сохранила, преподнёс королю в честь победы хлебобулочное изделие в форме стремени.
- ▶ Все виды выпечки объединяет то, что они изготавливаются из одинаковых ингредиентов и по практически одинаковой технологии. Особенность приготовления круглых изделий с дыркой посередине заключается в том, что они сначала обвариваются несколько минут в кипящей воде или на пару и только потом выпекаются. Но «классические» бублики более сдобные, рыхлые, мягкие, а баранки и сушки больше пропекаются и меньше по размеру.

