

История
всех
вещей

Написала
АЛЁНА ВАСНЕЦОВА

История Сладостей

Нарисовала
ИННА БАГАЕВА



Написала
АЛЁНА ВАСНЕЦОВА

История сладостей

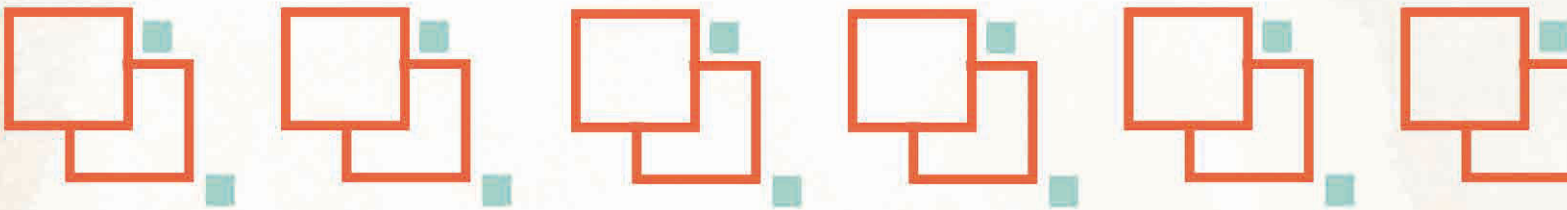
Нарисовала
ИННА БАГАЕВА



МОСКВА
Р О С М Э Н
2019

ИСТОРИЯ СЛАДОСТЕЙ



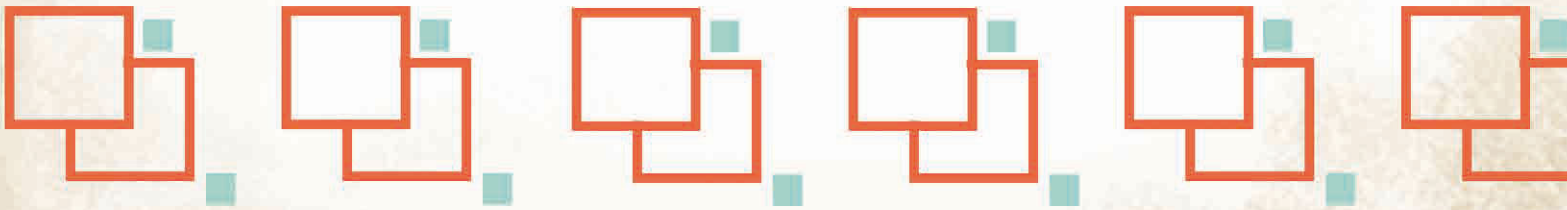


И чем мы вспоминаем, когда говорим о детстве? О праздниках и подарках, о шумных днях рождения с «детским» столом и школьных огоньках со скромным угощением, о запахе свежей выпечки воскресным утром и жвачке, которую друг семьи привез из-за границы.

У каждого из нас было свое любимое лакомство: конфеты «Мишка косолапый» или торт «Наполеон», пирожное «Картошка» или сделанная своими руками «колбаса» из печенья. В разные времена были свои сладости. Их история — это история нашей страны, история наших семей, история каждого из нас.

Приглашаем читателей прогуляться по дорогам сладких воспоминаний и узнать, как приготовить яблочную пастилу по старинным рецептам, как фантики обучали грамоте, что означает выражение «птичье молоко», кто придумал печенье «Юбилейное» и о многом другом.

Каждый читатель обязательно найдет здесь что-то новое и обрадуется, увидев свое любимое лакомство.



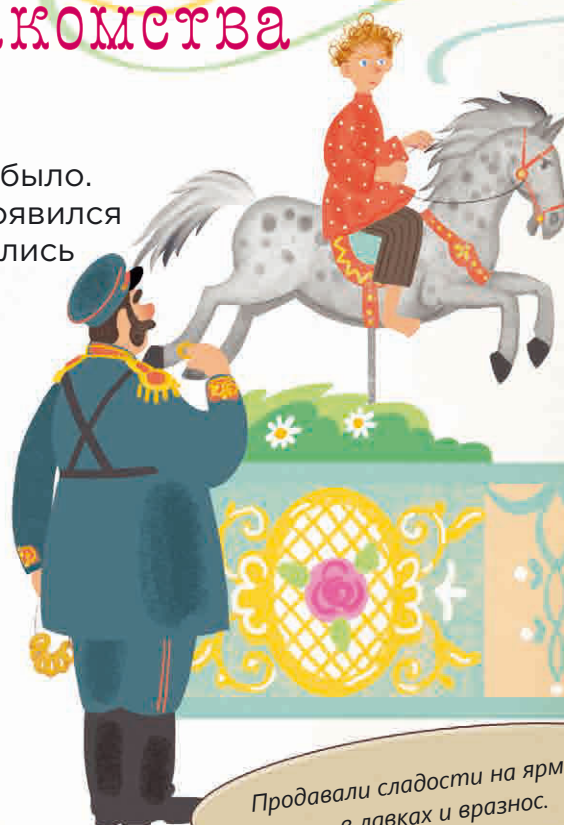


Старинные лакомства

Многих известных нам сладостей раньше не было. Когда-то люди не знали шоколада, да и сахар появился в России относительно недавно. Чем же лакомились наши прапрабабушки и прапрадедушки?

В XIX веке крупных кондитерских производств было мало, сладости готовились в основном мелкими ремесленниками, которых называли кустарями. Зато делали их практически на каждой улице и ассортимент был огромным.

Иван Шмелев в книге «Лето Господне» описывает рынок той эпохи, и глаза разбегаются от изобилия сладостей на прилавках торговцев: мед разных сортов и варенье, сахар всевозможных цветов и белевская пастила, чернослив, изюм и абрикосы, малина и рябина в сахаре, помадка, халва и калужское тесто!



Продавали сладости на ярмарках, в лавках и вразнос.



Петушок на палочке — самый любимый в России леденец!

Калужское тесто — очень популярное в XIX веке лакомство. Готовилось оно с разными добавками, известно было «хлебное, с миндалем, лимонное, апельсиновое, ананасное, ореховое, фисташковое, какаовое».



Пастила — старинное
русское лакомство, дорогое и трудоемкое.
Пастилу готовили из яблочного пюре,
меда и яичного белка.

Яблочная пастила

Взять хорошего сорта кислых антоновских
яблочек, смотря по тому, сколько хотят сделать
пастилы, испечь, но не перепаривать, протереть
сквозь сито, сложить в кастрюлю, положить на
I ф. сахарного песка I I/4 ф. пюре и I белок
яичный, сбивать проволочным венчиком до тех
пор, пока яблочное тесто не сделается белым и не
будет подниматься как пена. Пастилу обыкновенно
наливают на рамы, обтянутые холстом; налить
должно не толще пальца. На ночь поставить пастилу
в печь; когда немного высохнет, снять ее с
холста на стол, подсыпав сахарной пудры,
нарезать шашками, положить опять на чистый холст
и сушить окончательно поставив на ночь в печь.
Когда пастила будет готова, сложить в ящики,
подставив бумагу. Иногда наливают пастилу в
ящики; налив слой, толщиной в палец, высушить
и далее поступать так же.

Из «Поваренной книги русской опытной хозяйки
к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве»
Е. А. Авдеевой и Н. Н. Маслова.

Пряники любили все — от царя
до крестьянина. Пекли их в каждой
местности по своему рецепту, известно
было несколько десятков сортов.
Пряники были печатными (как тульские),
лепными (как архангельские козули) или
силуэтными, вырезанными по шаблону.
Среди простых людей пряник считался
лучшим подарком.

Леваши — лепешки
из толченых сушеных ягод.





XIX век — век шоколада



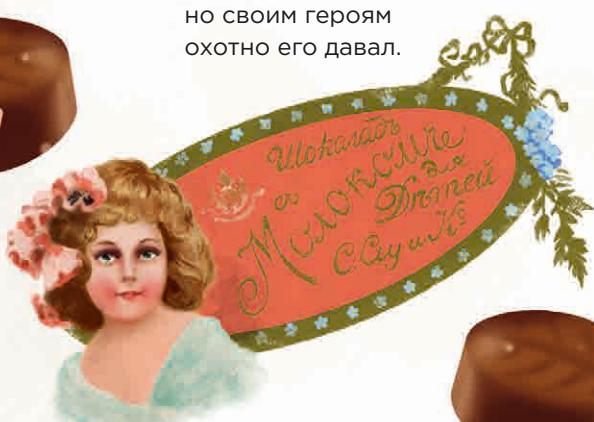
Точно неизвестно, когда шоколад появился в России, — при Петре I или при Екатерине II. Но известно, что был он очень дорогим лакомством, доступным только самым богатым людям. Сначала шоколад в России только пили, и лишь в XIX веке из бобов какао стали делать привычные нам плитки. История шоколада «для всех» совпала с началом производства в России дешевого сахара из сахарной свеклы.

Постепенно во всех больших городах появляются кондитерские производства, а при них — множество магазинов. Известные нам крупные фабрики тоже появились в это время, правда под другими названиями (об этом мы расскажем в следующей главе).

Количество видов шоколада стремительно росло. Появлялись конфеты с разными начинками, шоколад с разными вкусами, орехи и фрукты в шоколаде, шоколадные наборы, шоколадные фигурки и яйца с сюрпризами.



Шоколад находил все новых и новых поклонников, многие писатели стали упоминать его в своих произведениях. Сам Лев Толстой шоколада не любил, но своим героям охотно его давал.





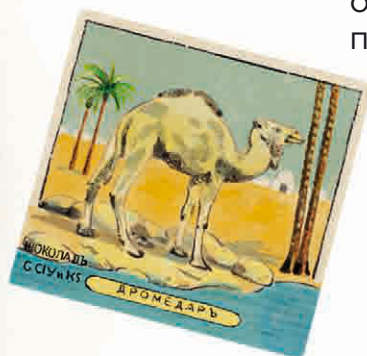
Классик русской кулинарии Елена Молоховец в 1861 году написала книгу «Подарок молодым хозяйкам». В ней есть рецепт шоколада-напитка:

«Желтки растереть добела с сахаром, всыпать тертый шоколад, развести вскипяченным теплым молоком или сливками, поставить на плиту, бить метелкой, пока не погустеет, но не дать кипеть; когда пена поднимется, тотчас разлить в чашки, подавать. Выдать на 6 человек:
3 желтка, 3 стакана молока или сливок, 3 обыкновенных куска сахара, 1/8—1/4 фунта шоколада».

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

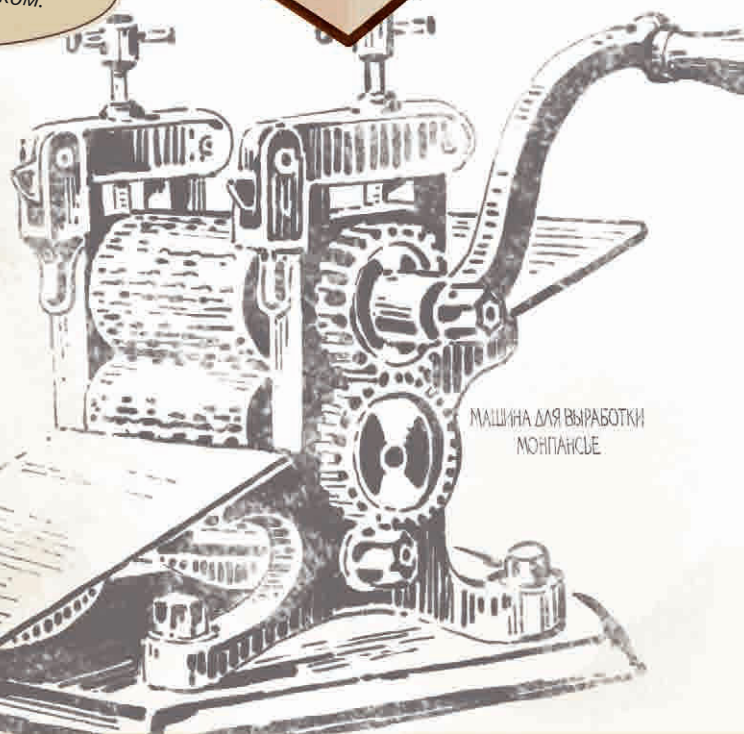
или
СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВЕ.

Фабрики соревновались не только в качестве шоколада, но и в красоте упаковки. Чтобы привлечь покупателей, производители прятали в упаковку сюрпризы, делали вкладыши для коллекций. Коробки с шоколадом высшего качества отделывали шелком, бархатом, кожей и даже украшали перламутром и красным деревом.



Небольшие коробочки для конфет назывались бонбоньерками, от французского слова *bonbon* — «конфета». Их удобно было носить с собой, чтобы конфеты всегда были под рукой.

Среди обеспеченных людей шоколад считался лучшим подарком.





От лавок до фабрик



Кондитерских производств в конце XIX века было множество.

В одной только Москве работало несколько фабрик. У «Эйнема» отлично получался шоколад, «Товарищество А. И. Абрикосова сыновей» производило в основном традиционные сладости: пастилу, мармелады, медовые конфеты, вафли с фруктово-ягодными начинками, орехи в сахаре. Именно на этой фабрике впервые появились шоколадные зайцы и деды морозы. «А. Сиу и Ко» делала пастилу, карамель, драже, нугу, вафли, пряники, пирожные и мороженое. Коньком «Торгового дома Леновых» была карамель: крупная и мелкая, леденцы, монпансье, «атласные подушечки»... «Паровая кондитерская фабрика Яни» делала восточные сладости.

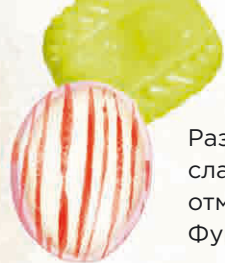
А еще в Москве была фабрика Ф. Т. Кудрявцева, фабрика А. Бежо, фабрика И. Л. Динга, фабрика «Реномэ».



В магазинах стояли шоколадные автоматы. Бросив в них 10 копеек, можно было получить маленькую шоколадку.

А уж кондитерских лавок и магазинов было столько, что и не сосчитать. Каждый старался выделиться на фоне других, придумать что-то особенное, что заставило бы покупателей вернуться снова и снова. И продавцы начали осваивать науку, которую мы теперь называем рекламой, — умение показать товар с самой выгодной стороны и сделать так, чтобы без покупки никто не уходил.





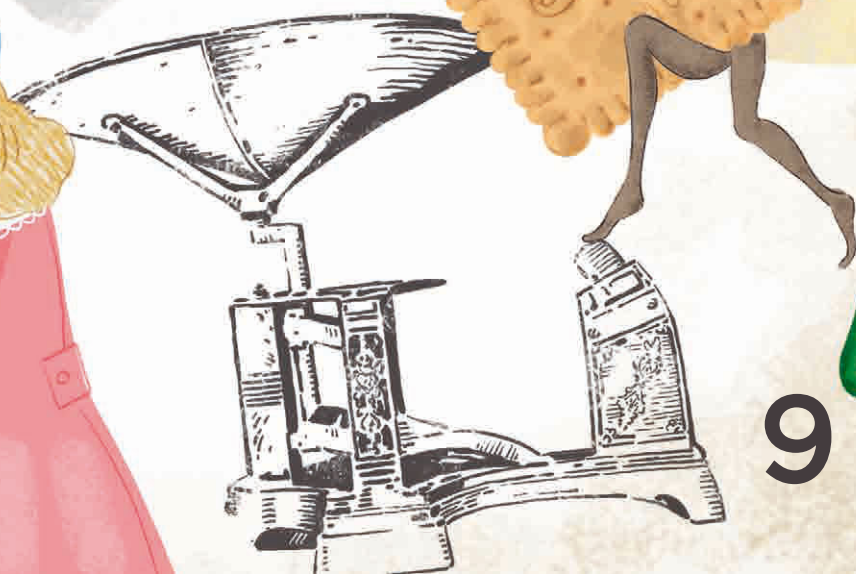
Развесные
сладости
отмерялись фунтами.
Фунт — это 0,453 кг.



Кондитерский магазин был прекрасным миром, который манил и детей, и взрослых. Чем больше товара стояло на витрине, тем «богаче» он считался. В оформлении использовали вазы, статуэтки, искусственные цветы, шелковые ленты. Чтобы сладости не плавились на солнце, в витрины выставляли муляжи. Здесь можно было купить сладости на любой вкус и кошелек.

Самыми дорогими были, как правило, наборы шоколада или шоколадных конфет в красивых коробках, сделанных на заказ. Бедным покупателям предлагали развесные леденцы, карамельки и крохотные шоколадки без оберток. Даже на копейку можно было купить сладостей.

В среднем фунт шоколадных конфет стоил от 65 копеек до 3 рублей, а фунт колотого сахара — 16 копеек.



Революционный держите шаг!

В 1917 году в России произошла революция, царская власть сменилась рабоче-крестьянской, фабрики и заводы перешли во владение государства. Стране приходилось тяжело. Из огромного количества кондитерских предприятий осталось всего десять, остальные разорились. Производили теперь в основном карамель и драже. Позже образовался Союз Советских Социалистических Республик, сокращенно СССР, частные кондитерские производства союзных республик также перешли к государству.



Шире открой
на Запад глаза,
с Запада может
прийти гроза.



КАРАМЕЛЬ
РЕСПУБЛИКАНСКАЯ



Вздумалось лезть
генералу Деникину —
красноармеец
Деникина выкинул.

Упаковку для продукции
Мосельпрома рисовал художник
Александр Родченко, а тексты писал
поэт Владимир Маяковский.

КАРАМЕЛЬ
НАША
ИНДУСТРИЯ



ГОС. КОНД.  ФАБРИКА
РАСНЫЙ ОКТЯБЬ

Все предприятия пищевой
промышленности вошли в состав
треста Мосельпром.

КОНФЕКТ ИНТЕРНАЦИОНАЛ

Всем кондитерским фабрикам
дали новые, революционные названия!

«Товарищество А. И. Абрикосова сыновей»
в честь революционера Петра Бабаева
назвали «Фабрикой имени Бабаева».

«Торговый дом Леновых» —
теперь «Рот Фронт».

«Эйнемъ» стал «Красным
Октябрем», «А. Суу и Ко» назвали
«Большевиком».

В названиях сладостей не осталось ничего «царского». Они стали революционными: печенье «Красный Октябрь», карамель «Красный авиатор», конфеты «Наша индустрия», «Пролетарская».



Страна продолжала бороться с неграмотностью, на фантиках карамели «Азбука» изображали буквы и важные для советского человека предметы: аэроплан, трамвай, цеппелин и т. д. Обертки карамели «Новый вес» рассказывали о метрической системе мер, а карамель «Зоопарк» знакомила с миром животных.

Рабочие и крестьяне были малограмотны, зато, как и большинство людей, очень любили сладости. Поэтому на упаковках размещали политические картинки-плакаты с лозунгами. Таким образом агитация попадала прямо в руки тому, кому была предназначена.



Все лучшее... всем!

В 1934 году наркомат (народный комиссариат, центральный орган государственного управления) пищевой промышленности возглавил Анастас Иванович Микоян. Благодаря ему произошли важнейшие изменения, которые после назовут микояновским переворотом. Перемены коснулись и кондитерской промышленности.

Названия кондитерских изделий деполитизировались, то есть перестали быть предметом агитации. Сладости стали просто сладостями. В продаже появился шоколад и конфеты с красивыми этикетками, как до революции. На смену портретам вождей пришли «Белочки», «Север», «Работницы».

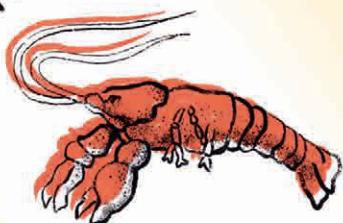
Были разработаны государственные стандарты СССР и единые рецепты кондитерских изделий. Благодаря этому качество сладостей по всей стране стало одинаково высоким.



**ДЕТЯМ ВСЕМ
ПОЛЕЗЕН ДЖЕМ**

Для сочинения рекламных текстов и для разработки этикеток по-прежнему приглашают профессионалов. А вот знаменитый слоган того времени «А я ем повидло и джем» Микоян придумал сам.

РАКОВЫЕ ШЕЙКИ



Кондитерская фабрика



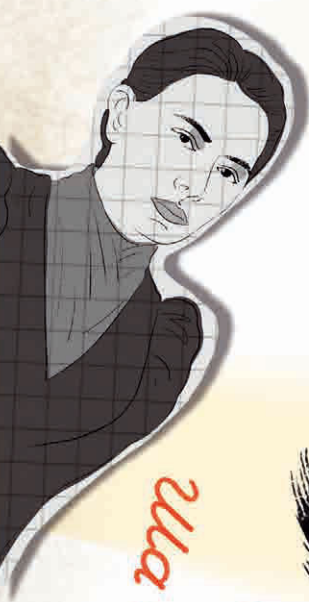
КАРАМЕЛЬ
РАБОТНИЦА

«Ни один продукт не выпускался ни одним предприятием, пока мне не давали его на пробу. Я пробовал все».

«Этикетка и упаковка должны быть красивы. Красивая этикетка, красивый вид хорошо отражаются и на вкусе. Продукт в хорошей упаковке вызывает к себе совсем другое отношение».

В 1936 году Микоян купил в Америке оборудование для производства сгущенного молока. Вскоре в СССР началось промышленное производство сгущенки.





В 1938 году
в Ленинграде
открылась
шоколадная
фабрика имени
Надежды Крупской.



ШАНТЭКЛЕР



ШАНТЭКЛЕР

В продажу вернулись некоторые
дореволюционные сорта конфет —
«Раковые шейки», «А ну-ка, отними!»,
«Мишка косолапый» и другие.

НАРКОМПИЩЕПРОМ СССР.
ГЛАВХЛЕБ



ГАЛЕТЫ
ЧЕМПИОНАТ

В моду снова вошли
французские названия —
«Шантэклер», «Птифур»,
«Ша-нуар» и другие.

Ассортимент сладостей
заметно вырос —
появились новые сорта
конфет, печенья.



ОТМЕЧАЮ :
Кекс ВСЕГО ВКУСНЕЕ
к ЧАЮ.



Мороженое
ПОЛЕЗНЫЙ И ВКУСНЫЙ ПРОДУКТ -
СОДЕРЖИТ: ЖИР - БЕЛКИ -
УГЛЕВОДЫ - ВИТАМИНЫ
ВЫРАБАТЫВАЕТСЯ МОЛОЧНЫМИ
КОМБИНАТАМИ РОСГЛАВМОЛОКА
ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ СЛИВОК.

В 1939 году впервые вышла знаменитая «Книга о вкусной и здоровой пище», в которую вошли несколько сотен рецептов на все случаи жизни. Рецептов тортов в ней было два: «Торт из печенья» и «Творожный торт».

ВСТАВАЙ, СТРАНА ОГРОМНАЯ!

22 июня 1941 года началась Великая Отечественная война. В это тяжелое время многие предприятия закрылись, остались только те, что производили товары для фронта, продовольствие и предметы первой необходимости. Кондитерские фабрики продолжали работать, но в режиме военного времени, под лозунгом «Все для фронта, все для Победы!». Люди стояли у конвейеров по 12—14 часов в сутки без выходных. Для победы над врагом было необходимо бесперебойно снабжать фронт продуктами питания.



Сотрудники кондитерских фабрик уходили на фронт, создавали истребительные батальоны, пожарные команды, работали в госпиталях.

Часть оборудования кондитерских предприятий была перевезена дальше от линии фронта, в Сибирь, Среднюю Азию, Казахстан, Поволжье и на Урал. На эвакуированном оборудовании были открыты новые Алма-Атинская и Карагандинская кондитерские фабрики.

«Колу» давали в пайке лётчикам и подводникам, в день им полагалось 200 граммов.



Специально для армии на «Красном Октябре» были созданы новые сорта шоколада: тёмный десертный «Гвардейский» и «Кола» с орехами колы.

ВСЕ-ДЛЯ ФРОНТА, ВСЕ-ДЛЯ ПОБЕДЫ НАД ВРАГОМ!

На «Красном Октябре» в годы войны организовали цех № 6, выпускающий военную продукцию: сигнальные шашки для флота и огнетушители для авиации.

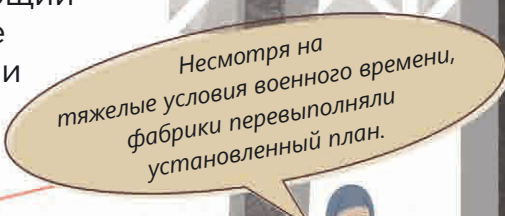
Ассортимент продукции был уменьшен и перестроен под нужды фронта. Теперь с конвейеров сходили в основном галеты, печенье, сухари, концентраты каш и супов в брикетах. Из них сразу собирали пайки и отправляли на фронт.

Несмотря на тяжелые условия военного времени, фабрики перевыполняли установленный план.

Сгущенное молоко в больницах давали по каплям истощенным людям. Одной банки хватало на несколько палат.



В 1944 году на ленинградской фабрике имени Крупской начали выпуск конфет «Белочка».



«Бабаевская» фабрика производила конфеты со спиртом для фронта, а для гражданского населения — сладкую воду с сахарином. В 1943 году работники фабрики собрали средства на постройку бронепоезда.



1. Архангельские козули. Запеченные фигурки из теста. Архангельская область.

2. Калитки. Маленькие открытые пирожки из ржаного пресного теста с различными начинками. Республика Карелия, Петрозаводск.

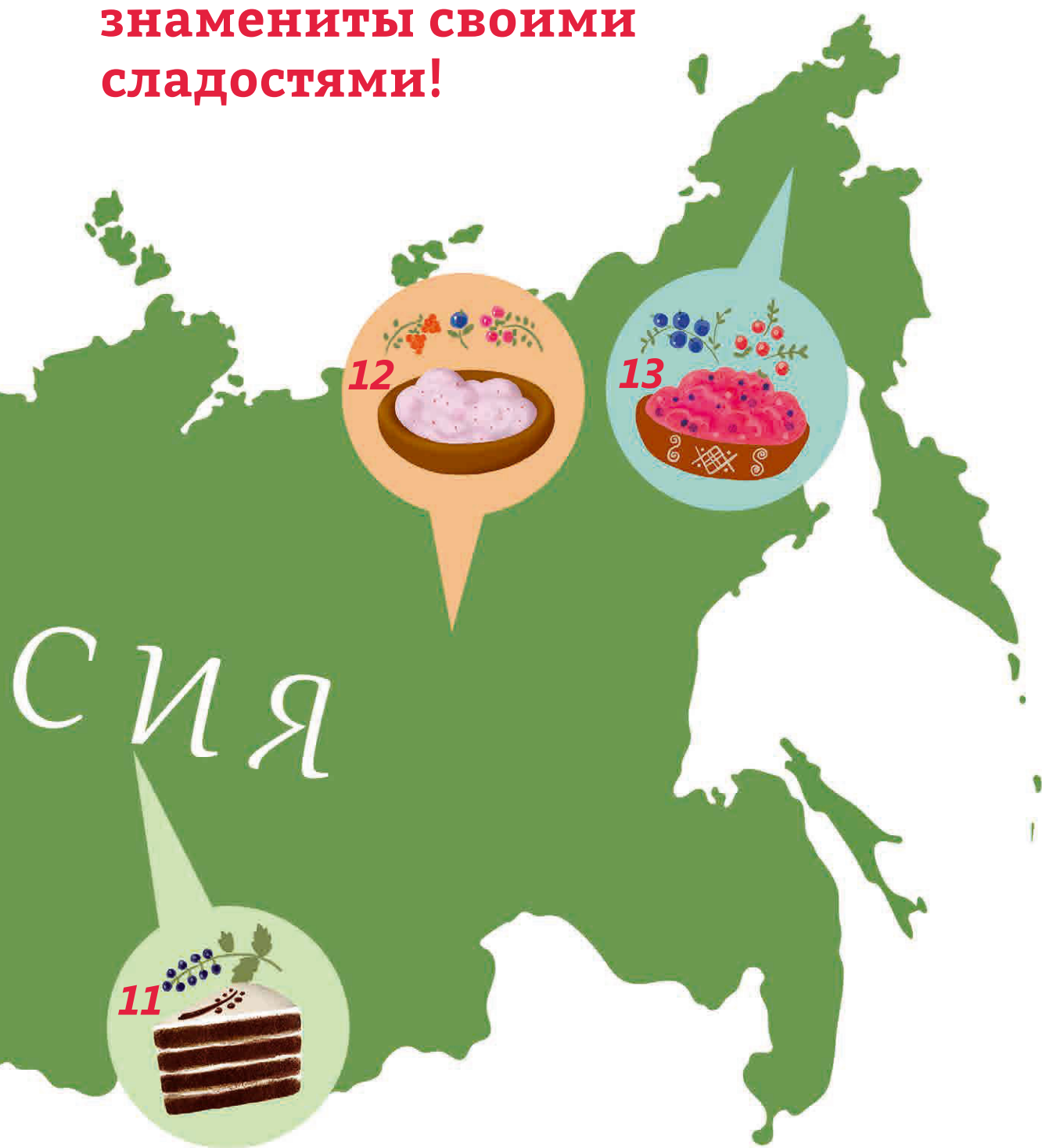
3. Коломенская пастила. Московская область, Коломна.

4. Калужское тесто. Старинное лакомство, изготавливаемое из молотых черных сухарей, медового сиропа и ароматных пряностей. Калужская область.

5. Тульские пряники. Тульская область.

6. Чак-чак. Изделие из теста с медом. Татарстан, Казань.

Регионы России знамениты своими сладостями!



7. Нардек. Арбузный мед, варенье из арбузов. Ростовская область.

8. Зыкарыс. Обжаренные кусочки теста, скрепленные медовым сиропом. Карачаево-Черкесия, Черкесск.

9. Урбеч. Паста из семян льна, конопли, подсолнуха, тыквы, абрикосовых косточек или орехов. Дагестан, Махачкала.

10. Мед. Республика Башкортостан, Уфа.

11. Сибирский черемуховый торт. Сибирский ФО, Новосибирск, Новосибирская область.

12. Дагда. Десерт из взбитых сливок и ягод. Саха (Якутия).

13. Акутак. Эскимосское мороженое. Охлажденный десерт из сала или растительного жира с добавлением ягод и сахара. Чукотка.



С каждым днем все радостнее жить!



Со второй половины 1940-х годов кондитерская промышленность начала активно восстанавливаться, на прилавках появились привычные довоенные продукты. Разрабатывались новые рецепты, ассортимент сладостей рос. По-прежнему огромное внимание уделялось качеству.



В конце 1940-х годов технолог знаменитой ленинградской кондитерской «Норд» Виктория Татарская создала торты, знаменитые до сих пор: «Белая ночь», «Лунный», «Норд», «Север» и пирожное «Север».



Появились уличные автоматы по продаже газированной воды. Работали автоматы с мая по сентябрь, в жаркую погоду к ним часто выстраивались очереди.

С середины 1950-х годов главным украшением стола и символом достатка стал торт. Появились торты «Сказка» и «Абрикотин», трубочки и корзиночки с кремом, эклеры и много других пирожных.



Стакан воды
с сиропом стоил 3 копейки, без
сиропа — 1 копейку.

В 1953 году вышло новое издание «Книги о вкусной и здоровой пище». В нем стало гораздо больше кондитерских рецептов: кексы, пирожные и торты, бисквитные, слоеные, миндальные, лимонные, песочные, ванильные.



Пионерский лагерь «Артек» — символ счастливого советского детства. Вафли «Артек» появились в 1950-е годы.



В 1957 году заработал первый промышленный цех по производству вафель. Его лучшее для того времени оборудование копировали другие страны.



Артек



В 1959 году «Рот Фронт» начал выпускать батончики, их называли «Рот Фронт».



В 1957 году в Москве прошел Международный фестиваль молодежи и студентов. Гости угощали москвичей жевательной резинкой, но до ее производства в СССР было еще далеко.



Догнать и перегнать!

1960

-е годы запомнились не только покорением космоса, но и кондитерским изобилием в больших городах. Чего только не было в продаже! Торты, пирожные, печенье, вафли, всевозможная выпечка, шоколад, орехи в сахаре, изюм в глазури, шоколадные конфеты, карамель, леденцы, монпансье, драже с начинкой и без, подушечки, помадки, батончики из пралине, шоколадные фигурки и медали, суфле, пастила и зефир, мармеладные фигурки, холодок, молочная тянучка, постный сахар.

В кондитерских ларьках продавали конфеты поштучно.

Драже «Октябрия» любят все ребята.



В 1960 году появился знаменитый «Ленинградский» торт. Большинство тортов были бисквитными, поэтому появление песочного торта стало большой новостью.

В 1967 году появился шоколад «Вдохновение». Во время визита во Францию делегацию нашего правительства угостили вкусным шоколадом, разделенным на порционные кусочки. Было решено начать выпуск подобного шоколада в СССР. Его назвали в честь русского балета, который был лучшим в мире и считался одной из визитных карточек страны.

В это время в СССР активно развивалась ядерная энергетика, появились конфеты «Радий».





СДЕЛАНО В СССР

12 апреля 1961 года Юрий Гагарин стал первым человеком, совершившим полет в космос. Тема космоса звучит в кондитерских названиях: конфеты «Космос», «Космические», «Белка и Стрелка», «Стратосфера», шоколад «Полет», шоколад «Детский» с космонавтом на этикетке.



По заданию правительства кондитеры задумались над созданием недорогого и вкусного молочного шоколада. Так в 1965 году появилась знаменитая «Алёнка».



Вафельные торты в стране начали выпускать в конце 1960-х. Говорят, что Леонид Брежнев, который в то время управлял страной, очень любил этот десерт, поэтому рекомендовал производить его на всех кондитерских фабриках.

Сладкие символы



В 1956 году на «Киевской кондитерской фабрике имени Карла Маркса» впервые сделали «Киевский» торт. Есть легенда о том, как придумали этот рецепт: однажды кондитеры забыли убрать в холодильник взбитые яичные белки. А утром, посмотрев на засохшие «коржи», решили сделать из них торт. Получилось удивительно вкусное безе с орешками и шоколадным кремом. Торт назвали в честь столицы Украины и пустили в производство. Купить настоящий «Киевский» можно было только в Киеве. Поэтому каждый, кто приезжал в Киев по делам или в гости, стремился увезти с собой тортик-другой.



«Киевский»



История торта «Наполеон» началась в 1912 году, когда Россия отмечала столетие победы в Отечественной войне 1812 года. К празднику готовились все, даже повара и кондитеры, которые изобретали новые блюда. Изначально «Наполеон» был треугольной формы, как шляпа-треуголка, которую носил французский император Наполеон Бонапарт. Позже торт стали делать квадратным или нарезали его на порционные пирожные. «Наполеон» известен во всем мире, похожие рецепты есть в каждой стране.



«Наполеон»



«Прага» была одним из кондитерских символов СССР.

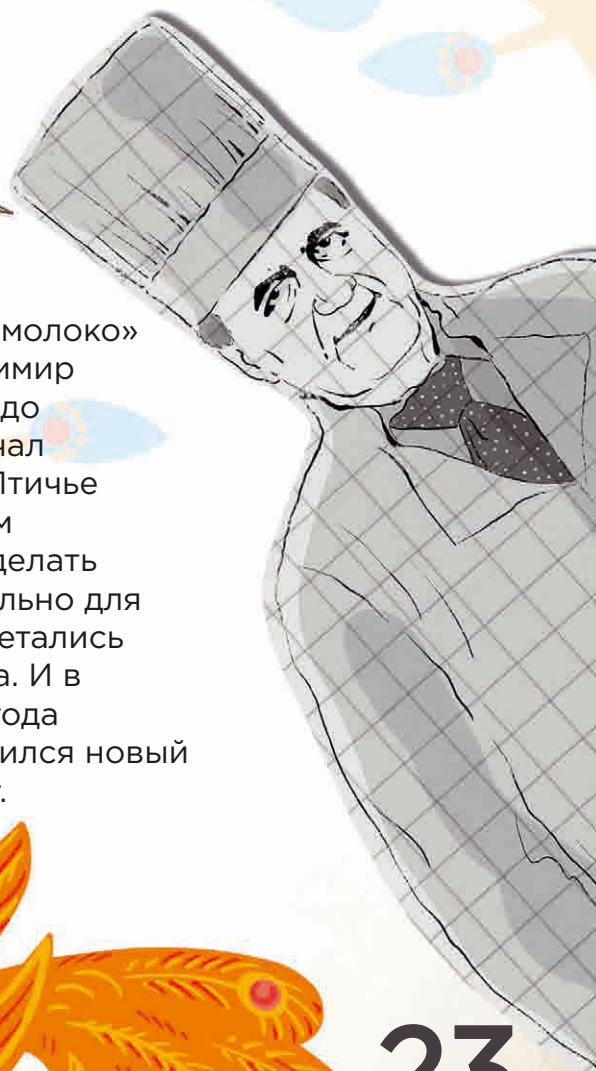


Торт «Прага» впервые приготовили в знаменитом московском ресторане «Прага» в конце 1950-х годов. Главный кондитер «Праги» Владимир Гуральник решил создать новый рецепт в стиле традиционного австрийского торта «Захер», и ему это удалось. Торт «Прага» стал невероятно популярен, за ним выстраивались огромные очереди. Вскоре этот торт начали выпускать кондитерские фабрики по всему Советскому Союзу.

Выражение «птичье молоко» означает что-то невозможное, несуществующее, но желанное.

«Птичье
молоко»

Рецепт торта «Птичье молоко» также придумал Владимир Гуральник. Незадолго до этого «Рот Фронт» начал выпускать конфеты «Птичье молоко», и кондитерам «Праги» захотелось сделать похожий торт. Специально для нового десерта изобретались рецепты суфле и теста. И в 1978 году, после полугода экспериментов, получился новый необыкновенный торт.



Олимпийские новинки

После эпохи подъема и расцвета в советской промышленности наступил период стабильности, который называют еще периодом застоя. На качество продуктов по-прежнему обращали серьезное внимание, но новых рецептов появлялось все меньше и меньше, а многие привычные сладости исчезали из продажи. В 1970-е и 1980-е годы страна жила размеренно, серьезным поводом для выпуска новой продукции стала Олимпиада в 1980 году.

Незадолго до Олимпиады фабрика «Рот Фронт» начала выпускать жвачку. Она была жесткой и моментально теряла вкус, но страна была рада и ей, поскольку другой, «правильной», жвачки не знала.



Перед Олимпиадой в продаже появилось много удивительных и непривычных сладостей, например газировка и соки в жестяных банках, джемы в порционных упаковках, но сразу после Олимпиады все это исчезло с прилавков.





В 1970-е годы появился русский аналог кока-колы — «Байкал». В это же время был разработан рецепт газированной воды «Саяны». А вот выпуск «Тархуна» начался только в 1981 году, хотя его рецепт Митрофан Лагидзе изобрел еще до Октябрьской революции.

На новогодних утренниках детям давали сладкие подарки в пластиковых коробках в форме часов, домиков, елочек, и это было таким же праздником, как и сам поход на елку. Счастливчикам, попавшим на елку во Дворец съездов, доставались коробки в виде кремлевских башен.

Конфеты в коробках были дефицитом. Обычно их, вместе с другими дефицитными товарами, покупали в продуктовых заказах, которые давали на предприятиях по случаю праздников. Коробки от конфет не выбрасывали, они служили для хранения всяких мелочей или просто украшали интерьер.



Вареное сгущенное молоко в то время не производили, его варили сами, положив банку в кастрюлю с водой. Это было очень опасное приключение — банки часто взрывались, пачкая кипящим содержимым потолок и стены, а если оно попадало на кожу, то оставляло сильные ожоги. Но сгущенку все равно варили, потому что это было одним из немногих доступных лакомств.





Что там, за занавесом?

В 1990-е годы в стране происходили большие перемены. «Железный занавес», фактически полностью изолирующий СССР от стран Запада, был разрушен, менялись экономика и образ жизни. Перемены коснулись и кондитерской промышленности. Строгие государственные стандарты больше не были обязательными, каждое предприятие само решало, как и что производить. Зато теперь на прилавках появилось огромное количество совершенно новых лакомств.




Снова стали популярными сладкие радости начала века: хлеб с вареньем или хлеб с маслом и сахаром.

В начале 1990-х годов экономика переживала тяжелое время, деньги обесценивались. В газетах и журналах печатались рецепты лакомств из самых простых и дешевых продуктов, которые точно можно найти в магазинах.



Возникло множество маленьких кондитерских производств. Теперь, как и до революции, сладости делали почти на каждой улице. Правда, неизвестно из чего, но было вкусно. Продавали эти лакомства везде, где только можно было установить прилавок или даже просто ящик.





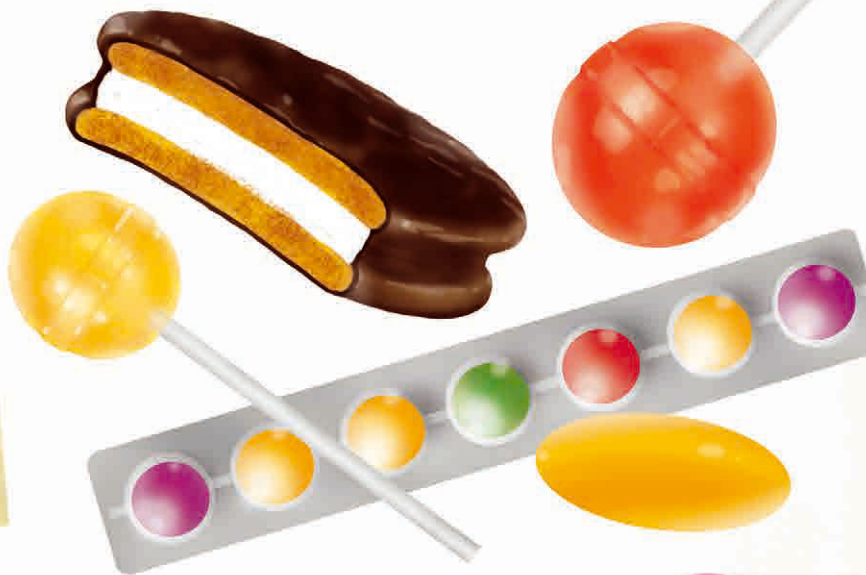
Кое-что вкусное, как и в 1980-е, можно было найти в аптеке: например, гематоген, аскорбиновую кислоту или глюкозу. Много таких «сладостей» есть нельзя, но детей это останавливало не всегда.

Рецепт в газете 1992 года:

“Наполеон на бедность”

Для крема возьмите 4 шт. мороженого, 4 яйца, 2 столовые ложки муки, все перемешайте, варите на медленном огне, в конце варки положите 1 столовую ложку сливочного масла. Для коржей возьмите 150 граммов любого жира (маргарин, масло, говяжий жир), 3 столовые ложки сметаны, немного соли, гашеной соды на кончике ножа. Все растопите, перемешайте и добавьте муки до получения крутого теста. Раскатайте тонкие коржи, выпекайте в духовке. Смазывайте готовые коржи кремом и накладывайте друг на друга. Можно мазать коржи одним кремом, другой вареньем и т.д. На верхний корж с кремом потрите шоколадную конфету.

Появилось множество коммерческих ларьков. Чего только в них не продавалось! Как правило, это были лакомства, о которых раньше могли только мечтать: кока-кола, жвачки со вкладышами, шоколадные батончики «Марс» и «Сникерс», печенье с начинкой, чупа-чупсы, киндер-сюрпризы и еще много-много всего недоступного раньше. Все это богатство теперь можно было свободно привозить из-за границы.



Иностранные компании стали строить в России свои заводы, и в стране начали производить известные мировые лакомства. Постепенно Россия из закрытого пространства превратилась в полноправную часть большого мира.

МИР СЛАДОСТЕЙ



Знаменитый шоколад «Алёнка»® выпускается кондитерской фабрикой «Красный Октябрь» с 1966 года. Символ счастливого детства нескольких поколений и по сей день остается любимым семейным лакомством.

В начале 1960-х годов правительство страны приняло продовольственную программу, в которой наряду с прочим уделялось внимание и созданию нового молочного шоколада. Многие московские фабрики начали проводить пробы, в их числе и «Красный Октябрь». Когда рецептура шоколада была выбрана, задумались над названием и оформлением.

Первоначально хотели использовать картину В. Васнецова «Алёнушка» и дать такое же название шоколаду, однако выяснилось, что шоколад с таким названием уже есть. Тогда руководство фабрики решило обратиться к москвичам через газету «Вечерняя Москва» и объявить конкурс на фотографию девочки, которую можно было использовать для упаковки. Фотографий было прислано очень много. До того как появился нынешний образ, на упаковке некоторое время использовались присланные фотографии. Существующий же и по сей день портрет Алёнки – это собирательный образ, на создание которого художника вдохновила его маленькая дочка.

Шоколад с милой девочкой в платочке сразу стал популярным. 16-летняя девушка Саша Егорова прислала на фабрику «Красный Октябрь» письмо со стихами, где были такие строчки: «Познакомиться с Алёнкой из детишек каждый рад, покупайте, покупайте, покупайте шоколад». Стихи понравились, и их напечатали с обратной стороны шоколадной обертки.



И НЕ СОСЧИТАТЬ!

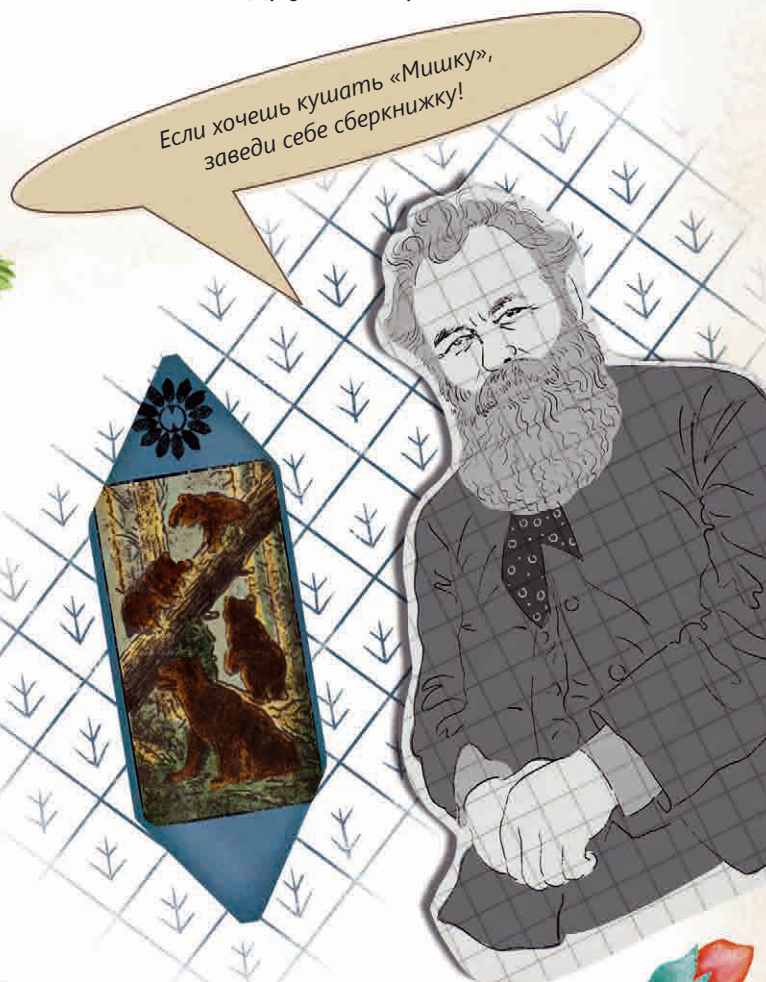


Сколько видов конфет выпускают наши кондитеры? Если мы попытаемся вспомнить все, то наверняка сойдем со счета, запутаемся в карамельках, леденцах, ирисках, помадках, батончиках, марципанах, суфле, жележных и шоколадных конфетах. Многие наши конфеты любимы в других странах и производятся на экспорт.



В 1958 году на международной выставке в Брюсселе «Грильяж в шоколаде» получил золотую медаль за высокое качество и художественное оформление, а «Мишка косолапый» завоевал Гран-при.

Названия конфет часто связаны с какими-то событиями. «Мишка косолапый» — одна из старейших русских конфет. Родом еще из царской России, она появилась после того, как художник Шишкин написал свою знаменитую картину.



До 1920-х годов прошлого века говорили не «конфета», а «конфekt».


Ирис «Золотой ключик» появился после того, как в 1935 году Алексей Толстой по просьбе издательства «Детгиз» переписал сказку Карло Коллоди «Пиноккио» и придумал нового героя, любимца многих поколений детей — Буратино.



30



Считается, что конфеты «Красный мак» названы в честь революционного балета, поставленного в Большом театре в 1927 году.



В 1935 году на экраны вышел фильм «Новый Гулливер», ставший очень популярным. В честь фильма появилась новая марка конфет. «Гулливер» оправдывал свое название — каждая конфета была размером с небольшую шоколадку.

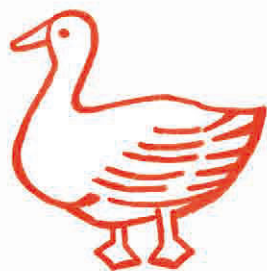


«Мишка на Севере» появился в 1939 году, название отразило интерес советских людей к изучению Арктики. За два года до этого Валерий Чкалов совершил свой знаменитый беспосадочный перелет через Северный полюс из Москвы в Ванкувер.

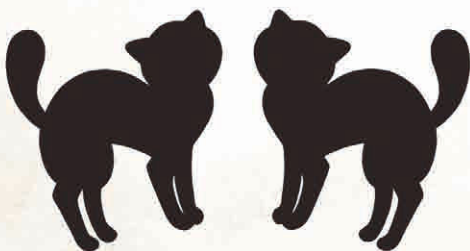
Существует легенда, что «Раковые шейки» и «Утиные носы» поставлялись к царскому двору. «Утиные носы» позже стали «Гусиными лапками».



КОНФЕКТ
**ГУСИНЫЕ
ЛАПКИ**



В начале прошлого века ирис «Кис-Кис» был очень любим простыми людьми: стоил дешево и позволял долго наслаждаться вкусом. О сохранности пломб тогда не думали — зубной врач был по карману немногим и больные зубы не лечили, а сразу удаляли.



КОНФЕТА
ГУЛЛИВЕР



Конфеты «Кара-Кум» названы в честь туркменской пустыни. Появились в 1950 году, когда правительство увлекалось идеей поворота сибирских рек и освоения пустынь.





Куличи из печи и дырка от бублика

С тех пор как наши предки научились печь, изобретено такое количество сладкой выпечки, что, если захотеть перепробовать все и каждый день пробовать что-то новое, потребуется не один год.

Баранки перед выпеканием обваривали кипятком. Слово «обаранок» произошло от слова «обваривать». Когда «обаранок» пришел в Россию, название связали с выражением «скрутить в бараний рог», и получился «баранок». Позже «баранок» стали употреблять в женском роде. В СССР выпускались ванильные, горчичные, лимонные, простые, розовые, сахарные, сахарные с маком, сдобные, фруктово-миндальные, соленые, шафранные и яичные баранки.



В русском языке есть выражение «дырка от бублика», которое означает «ничего».

Сушки — это маленькие, тонкие и очень сухие баранки. Их не обваривали, а высушивали. Отсюда и название.

В словаре Даля бублик описан как «крендель, большой баранок». В начале прошлого века редкое чаепитие обходилось без баранок, бубликов и сушек. Продавали их и по одному, и целыми связками, нанизанными на бечевку.



«Юбилейное» печенье появилось еще до революции. Его рецепт придумали на фабрике «А. Сиу и К^о» в 1913 году, когда праздновалось 300-летие дома Романовых.



Куличи — традиционная пасхальная выпечка. В разных областях России они различались по форме и рецепту. Сдобный кулич, известный нам, появился относительно недавно.

В СССР религия была под запретом, поэтому в магазинах куличей быть не могло. Однако иногда весной на прилавках появлялся кекс, подозрительно похожий на кулич. На нем были буквы «КВ», напоминающие «ХВ». Расшифровывалось это как «кекс весенний».



Пончики — одно из вкуснейших советских лакомств. Теперь пончиками называют булочки, мало похожие на настоящие пончики. Правильные пончики были ароматными, с хрустящей корочкой. Готовили и продавали их в специальных киосках, укладывали в бумажный кулек и щедро посыпали сахарной пудрой. Обычно пончики ели горячими.



Шоколаду каждый рад

С тех пор как испанский мореплаватель Эрнан Кортес в 1528 году вывез из Мексики в Европу бобы какао, прошло пять веков. Шоколад проделал большой путь от горького напитка до лакомства, любимого во всем мире. Теперь шоколад так популярен, что люди объединяются в сообщества любителей шоколада, проводят фестивали и праздники, посвященные шоколаду. И даже отмечают Всемирный день шоколада 11 июля.



Родина шоколада —
Центральная Америка, именно
там растет дерево какао. Из его бобов с
добавлением перца чили и специй индейцы
делали холодный напиток. Назывался
он «чоколатль».

Сорта шоколада бывают: белый, молочный, темный и горький. Шоколад различается по содержанию сахара, молока и какао-бобов. Какао-бобы измельчают и используют в тертом виде. Эта масса называется «какао тертое». В белом шоколаде нет какао-бобов, но есть какао-масло, поэтому он молочного цвета. В молочном шоколаде есть молоко, а какао от 35 до 55 %. В горьком шоколаде содержится от 58 до 80—100 % какао-продуктов.

Недавно в Швейцарии
начали делать рубиновый шоколад. Как
утверждают шоколатье, розовый цвет
и фруктовый вкус ему придает
какао нового сорта.



Музеи шоколада есть во многих
странах, в России их несколько.
Самые известные — в Москве,
Санкт-Петербурге, Покрове и Кирове.

Камень для
растирания
зерен какао.



Горький шоколад очень
полезен для здоровья.



Плоды какао начинают
пахнуть шоколадом только после
специальной обработки.

Шоколад выпускают с самыми разными добавками. Это могут быть орехи, воздушный рис, цукаты, сухофрукты, леденцы, печенье, вафли, мята, морская соль, красный перец и даже бекон. Самый необычный десерт из шоколада — сало в шоколаде.

Какао-масло производят из какао-бобов. Оно обязательно входит в состав всех сортов шоколада.

До XIX века горячий
шоколад продавался в аптеках как
средство от слабости и для повышения
аппетита. Сейчас какао-бобы широко
используются в производстве
лекарств и косметики.

В какао-бобах есть
вещества, которые придают
силы, поднимают настроение
и улучшают работу мозга.

$$\frac{1603}{65} + \sqrt{31271} \times \left(\frac{104}{96}\right)$$



Лето в банке

Варенье — одно из самых древних и известных лакомств. И наверняка одно из самых любимых, редкое чаепитие на Руси обходилось без варенья. В мемуарах многих писателей встречаются воспоминания, связанные с вареньем. Придумали его для того, чтобы сохранять ягоды на зиму. Во многих семьях есть традиция варить варенье, а рецепты передаются из поколения в поколение.

Участвовала в
приготовлении варенья
вся семья: дети собирали
ягоды, а взрослые варили.

Вокруг тазика с вареньем
всегда кружат осы, поэтому нужно
быть очень осторожным.

На поверхности кипящего
варенья появляются пенки. Их снимают
специальной ложкой-шумовкой. Пенки
очень ароматные и вкусные, обычно вся
семья с нетерпением ждет их появления
и съедает раньше, чем пенки
успевают остыть.

Шумовка



Сахар-песок появился в конце XIX века. До этого времени сахар продавался в виде больших кусков, которые называли сахарными головами. Специальными щипчиками от голов откусывали небольшие порционные кусочки.

Сахарная голова



Щипцы для колки сахара

Варить варенье с сахаром начали в начале XIX века, когда Россия стала производить свой собственный сахар из сахарной свеклы. До этого при варке использовали мед.



Каждый ребенок в России знает, что любимое лакомство Карлсона — это варенье. Но в оригинале книги речь шла не о варенье, а о традиционном шведском желе. Переводчица Лилианна Лунгина решила приблизить шведского героя к русским читателям и заменила желе на более привычное нам лакомство.

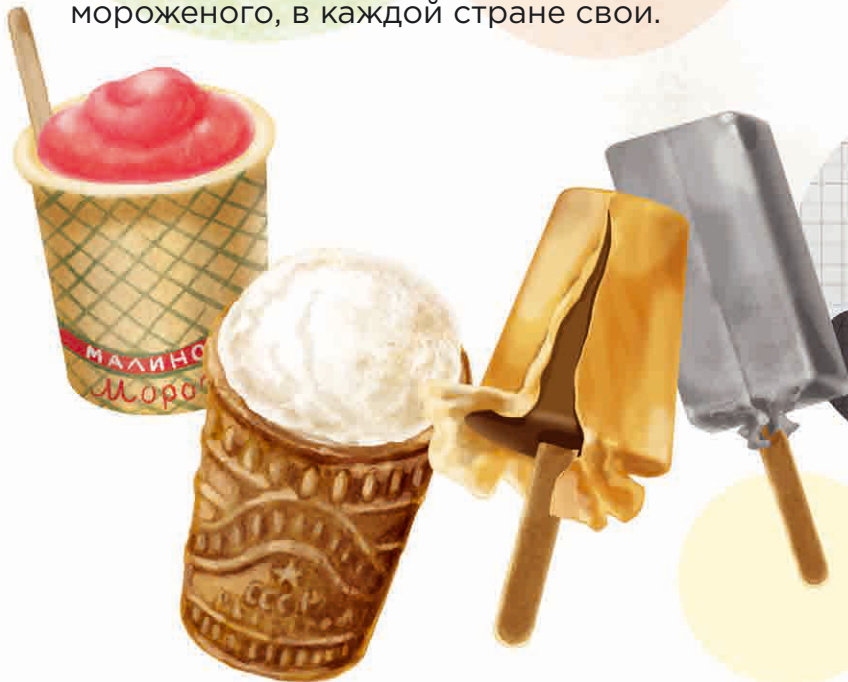
«Варенье сие почитается отличным и самым наилучшим из деревенских припасов».

Варенье варят практически из всего, что хоть как-то подходит для этой цели: апельсины и лимоны, арбузы, лепестки роз, грецкие орехи, морковь, кабачки, помидоры, огурцы, одуванчики, молодые сосновые шишки и даже лук!

Пушкин очень любил берсеновое варенье, то есть сваренное из берсеня, как раньше называли крыжовник. Его няня Арина Родионовна довела рецепт берсенового варенья до совершенства, но этот способ приготовления был столь сложен, что повторить его никто не решался.

Холодная радость

Сложно сказать, кто именно придумал мороженое, делать его умели еще в Древнем мире. В разные века у разных народов были свои рецепты. Да и сейчас существуют десятки, если не сотни видов мороженого, в каждой стране свои.



Каждая партия мороженого внимательно оценивалась, любое отклонение от нормы считалось браком.

Анастас Микоян, о котором мы уже рассказывали, хотел сделать мороженое доступным для всех. Он привез из США оборудование, и в 1937 году хладокомбинат в Филях начал выпускать мороженое по лучшим мировым рецептам.

Стандарты для мороженого были приняты в 1941 году и считались самыми строгими в мире, использование растительных жиров не допускалось. Молока, чтобы обеспечить лакомством всех желающих, хватало не всегда. Поэтому мороженое свободно продавалось только в больших городах, а в остальных местах было дефицитом.



Кофе с мороженым называется «глясе».



Мороженое «Лакомка» появилось в 1970-е годы и сразу стало одним из любимых.



Вафельный стаканчик — советское изобретение. В других странах мороженое накладывали в рожки.

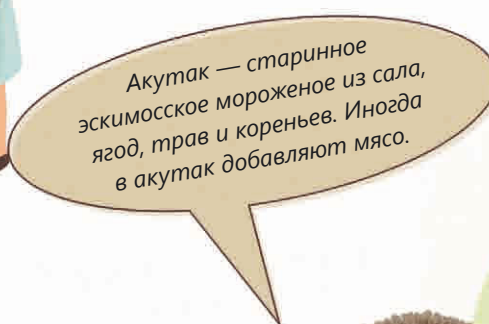




В 1954 году в Москве на ВДНХ построили павильон «Мороженое». Белое искрящееся здание в форме айсберга венчала фигура тюленя с порцией мороженого. В том же году заработал цех мороженого в московском ГУМе.



Продавщицы выносили лакомство в ящиках, которые ставились на подставки. Очередь собиралась моментально, потому что мороженое из ГУМа считалось самым вкусным. Продается оно и теперь, говорят, что рецепт не меняется с 1950-х годов.



Основными сортами мороженого были молочное (из молока), сливочное (из сливок, более жирное), крем-брюле и шоколадное, позже появилось фруктово-ягодное. В некоторых городах продавалось томатное мороженое, но оно не пользовалось большим спросом, и его сняли с производства.



Сам себе кулинар

В советское время кондитерские магазины не баловали покупателей изобилием. На случай гостей и торжеств в каждой семье были рецепты вкусных самодельных сладостей. Сейчас в магазинах чего только нет, но рецепты конечно же сохранились.

Но в холодильнике
ничего нет!

Нужна 1 пачка мороженого.

Конфеты из детской молочной смеси

- 1 пачка мороженого «Пломбир»
- 1 пачка сливочного масла
- 1 пачка детской молочной смеси

Мороженое и масло подогрейте до мягкости. Добавьте пачку смеси, тщательно перемешайте. Уберите массу в холодильник, чтобы она затвердела. Достаньте из холодильника и сформируйте из массы конфеты диаметром 3-4 см. Чтобы масса не прилипала к рукам, смачивайте их прохладной водой. Обваляйте конфеты в порошке какао или кокосовой стружке. Храните в холодильнике, если сумеете не съесть все сразу.

В 1959 году вышла книга Сергея Голицына «Сорок изыскателей». В ней был рецепт печенья «Утопленник», который в 1960-е годы стал так же популярен, как и книга. «Три стакана белой муки и 200 граммов сливочного масла смешиваются, затем рубятся ножом, затем кладут одно яйцо, полпалочки дрожжей и полстакана молока; снова рубят ножом. Комок теста топят в ледяной воде. Через сорок пять минут комок почему-то всплывает. Сыпят на стол 250 граммов сахарного песка и 200 граммов грецких орехов и с этой смесью раскатывают тесто. Полученный валик режут на куски и ставят на противне в духовку на 15 минут».

Одно себе, и одно Васке...

Мяу!

Петушки на палочке

10 ст. л. сахарного песка
10 ст. л. воды
Щепотка лимонной кислоты
Варите на маленьком огне, постоянно помешивая. Когда смесь загустеет и станет карамельного цвета, разлейте ее по смазанному маслом формочкам, вставьте палочки. Остудите до комнатной температуры. Леденцы готовы!

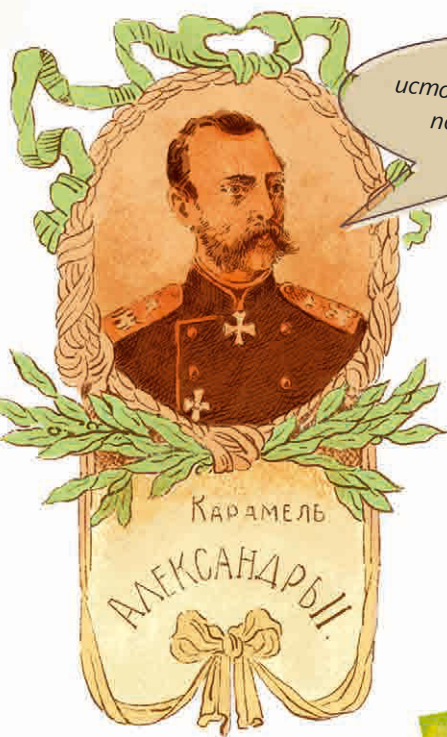
Сладкая колбаса из печенья

2 ст. л. какао
150 г сливочного масла
50 мл молока или сливок
200 г печенья
Грецкие орехи по вкусу
Смешайте в кастрюльке какао, масло и молоко, подогрейте на небольшом огне, чтобы масло растопилось. В смесь добавьте наломанное на кусочки печенье и грецкие орехи. Тщательно перемешайте, выложите на пищевую пленку или пергамент, закрутите в форме колбасы. Остудите, нарежьте на порции.

Бумажные памятники культуры

Слово «фантик» пришло из старинной игры в фанты, в которой все участники отдают ведущему какой-то предмет, а затем тот, чей фант вытягивает ведущий, выполняет какое-нибудь забавное задание. В качестве фантов часто использовали конфетные обертки — яркие, разноцветные.

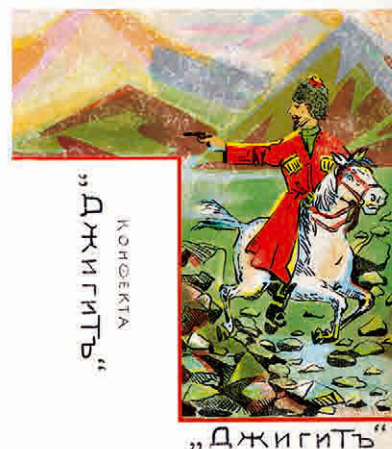
Многие люди собирали коллекцию фантиков. Разглядывая ее, можно было изучать историю, потому что все важные для страны события находили отражение на конфетных обертках. Можно сказать, что фантики — это памятники культуры.



Традиция отражать исторические события на фантиках появилась во время правления Александра II.

Когда у людей не было телевизоров, и уж тем более Интернета, о больших событиях узнавали из газет и... фантиков.

В коллекциях сохранились дореволюционные серии обертки «К 300-летию дома Романовых», «Памятники России», «Клады земли и моря», «Русские художники и их картины», «Охота в России», «Русские народности».



В 100-летие войны 1812 года на фантиках изображались портреты полководцев, героев-партизан, сцены знаменитых сражений. Появился шоколад «1812» с 12 вариантами вкладышей, изображавших военные сюжеты, например: «Бой батареи Раевского», «Бородино», «Вступление французского авангарда в Кремль», и содержавших небольшие исторические справки.



В 1909 году в России праздновали 100-летие Николая Гоголя. На фантиках появились и сам писатель, и герои его произведений, и небольшие цитаты.

В 1906 году на обертках появились портреты депутатов первой российской Думы.

В 1903 году Санкт-Петербург отмечал 200-летие, начали выпускаться конфеты с видами города.



В годы Первой мировой войны появилась серия шоколада «Военная жизнь» с фотографиями на упаковках: «Надевание гаубицы на передок», «В цепи», «На привале». Выпускалась карамель «Союзная» с флагами государств-союзников, леденцы «Геройские», карамель «Ультиматум».



Сладкая династия

В России было принято передавать дело по наследству, из поколения в поколение: от деда к отцу, от отца к сыну. Среди русских кондитерских династий самая яркая и многочисленная — это Абрикосовы.

В 1804 году бывший крепостной Степан Николаев открыл в Москве небольшую кондитерскую мастерскую. Он варил варенье, делал конфеты, пек пряники.



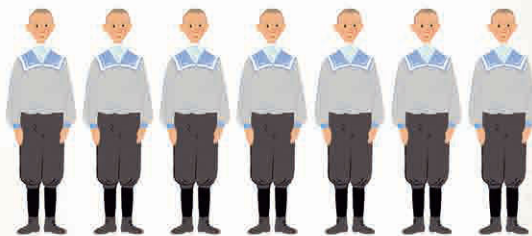
Степан взял красивую и запоминающуюся фамилию Абрикосов.

Абрикосов первым в России освоил промышленное консервирование.



Всенародную известность Абрикосову принесли глазированные фрукты.

Алексей Абрикосов, внук Степана, окончил три класса коммерческого училища и в 14 лет пошел работать. Он оказался не только талантливым кондитером, но и прекрасным бизнесменом и сумел превратить небольшое дело деда в гигантское производство. Благодаря Алексею фамилия Абрикосовых стала известна на весь мир.



У Агриппины и Алексея Абрикосовых было 17 детей, многие из них участвовали в семейном бизнесе.

В 1880 году Алексей Абрикосов передал фабрику сыновьям, было основано «Товарищество А. И. Абрикосова сыновей».

Абрикосовы создали более двухсот новых рецептов сладостей. Некоторые сорта карамели до сих пор выпускаются по старинным рецептам.





Аэропорт Внуково в Москве назван по соседнему имени, которое Агриппина Александровна назвала в честь внуков.



Агриппина Александровна, жена Абрикосова, много занималась благотворительностью. Она создала при кондитерской фабрике бесплатный детский сад и «родильный приют». А Алексей Абрикосов до самой смерти в 1904 году был старостой Успенской церкви на Покровке.



Алексей Абрикосов удостоился высшего государственного чина — действительного статского советника. То есть стал дворянином и мог передавать дворянство по наследству. Также его наградили орденами Св. Анны и Св. Станислава II степени.



Среди потомков Абрикосова — ученые, педагоги, врачи, инженеры, писатели, художники, юристы, издатели, музыканты, артисты, дипломат.



Предприятие Абрикосовых носило почетное звание «Поставщик Двора Его Императорского Величества».



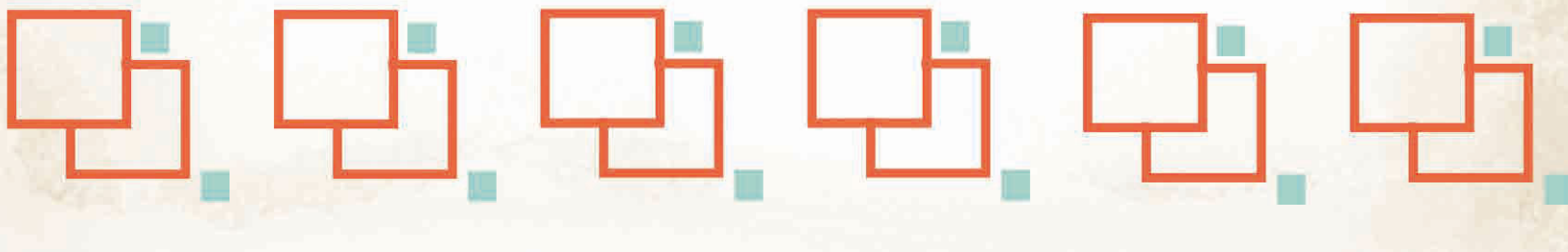
ПОСЛЕСЛОВИЕ

Сегодня сладостями уже никого не удивишь, прилавки магазинов полны разнообразными лакомствами. И тем радостнее становится от того, что многие кондитеры возвращаются к забытым рецептам прошлого, а в семьях вспоминают рецепты сладостей, доставшихся нам от бабушек. Значит, история делает новый сладкий виток!

БЛАГОДАРНОСТИ

Автор книги благодарит свою маму Ларису Анатольевну Александрову и ее подругу детства Ирину Васильевну Носкову за чудесные воспоминания и рассказы. Дедушку Давида Исааковича Вольвовского. Его, к сожалению, уже нет рядом, но его библиотека очень помогла в написании книги. Также автор выражает благодарность коллегам из Российской государственной детской библиотеки за помощь в поиске материалов.

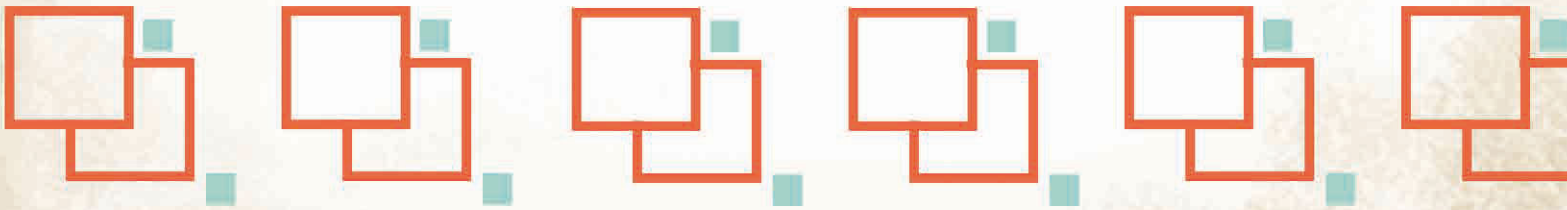
ИЗДАТЕЛЬСТВО БЛАГОДАРИТ ХОЛДИНГ
«ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ», МАРИНУ ЖДАНОВИЧ
И КОЛЛЕКТИВ МУЗЕЯ ИСТОРИИ ШОКОЛАДА И КАКАО
«МИШКА» ЗА ПОМОЩЬ В ПОДГОТОВКЕ КНИГИ.





СОДЕРЖАНИЕ

История сладостей	3
Старинные лакомства	4
XIX век — век шоколада	6
От лавок до фабрик	8
Революционный держите шаг!	10
Все лучшее... всем!	12
Вставай, страна огромная!	14
Карта сладостей	16
С каждым днем все радостнее жить!	18
Догнать и перегнать!	20
Сладкие символы	22
Олимпийские новинки	24
Что там, за занавесом?	26
Мир сладостей	29
И не сосчитать!	30
Куличи из печи и дырка от бублика	32
Шоколаду каждый рад	34
Лето в банке	36
Холодная радость	38
Сам себе кулинар	40
Бумажные памятники культуры	42
Сладкая династия	44
Послесловие и благодарности	46



Научно-популярное издание
Серия «История всех вещей»

Васнецова Алёна
ИСТОРИЯ СЛАДОСТЕЙ

Художник Инна Багаева

Научный консультант Л. В. Широкова

Дизайн макета и обложки М. А. Созоновой

Руководитель проекта В. А. Летунова

Ответственный редактор Ю. Л. Орлова

Технический редактор А. Т. Добрынина

Корректор Л. А. Лазарева

Подписано в печать 24.09.18. Формат 60х90 ¹/₈. Бумага мелованная.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,0. ID 35308. Заказ №

ООО «РОСМЭН».

Почтовый адрес: 127018, г. Москва, ул. Октябрьская, д. 4, корп. 2. Тел.: (495) 933-71-30.

Юридический адрес: 117465, г. Москва, ул. Генерала Тюленева, д. 29, корп. 1.

*Наши клиенты и оптовые покупатели могут оформить заказ,
получить опережающую информацию о планах выхода изданий
и перспективных проектах в Интернете по адресу: www.rosman.ru*

ОТДЕЛ ПРОДАЖ:

(495) 933-70-73; 933-71-30;

(495) 933-70-75 (факс).

Дата изготовления: октябрь 2018 г.

Отпечатано в России.

В соответствии с Федеральным законом № 436-ФЗ
от 29 декабря 2010 года маркируется знаком 6+

Ғылыми-көпшілік басылым
6 жастан асқан балаларға арналған
Өндірілген күні: қазан 2018.
Ресейде басылған.

Өндіруші: «РОСМЭН» ЖШҚ, Ресей, 117465, Мәскеу, Генерал Тюленев көшесі, 29-үй, 1-корпус.

Наразылықтарды қабылдауға уәкілетті тұлға: «РОСМЭН» ЖШҚ.

Пошталық мекен-жайы: Ресей, 127018, Мәскеу, Октябрьская көшесі, 4-үй, 2-корпус.

Телефон: +7 (495) 933-71-30. www.rosman.ru

Занды мекен-жайы: Ресей, 117465, Мәскеу, Генерал Тюленев көшесі, 29-үй, 1-корпус.

Тауар сертификатталған. КО ТР 007/2011 сәйкес келеді

Васнецова, Елена Игоревна.

В19 История сладостей / Е. И. Васнецова; худож. И. Г. Багаева. – М. : РОСМЭН, 2019. – 48 с. : ил. – (История всех вещей).

Необычная и увлекательная книга для семейного чтения, которая познакомит с жизнью и культурой нашей страны через историю сладостей и расскажет много интересного о лакомствах, которые за обе щеки уплетали мамы и папы, бабушки и дедушки. Читатели познакомятся с кондитерскими династиями России и узнают, что связывает семью кондитера Абрикосова и аэропорт Внуково, окунутся в дачную атмосферу с ароматом варенья, увидят, как менялась обертка знаменитой шоколадки «Аленка».

Книга даст ответы на разнообразные вопросы. Что такое обаранок? Какие странные названия бывают у конфет? Какое варенье любил Пушкин? Как приготовить леденцы на палочке? Читатель обязательно откроет для себя что-то новое и вспомнит свои любимые сладости родом из детства.

ISBN 978-5-353-09092-2

УДК 087.5

ББК 92

© ООО «РОСМЭН», 2019

Книги серии «История всех вещей»

ДАЮТ ВОЗМОЖНОСТЬ ЧЕРЕЗ ИСТОРИЮ ВЕЩЕЙ УВИДЕТЬ ИСТОРИЮ СЕМЬИ И ИСТОРИЮ СТРАНЫ

ПОМОГАЮТ РОДИТЕЛЯМ И ДЕТАМ ОБСУЖДАТЬ СЕМЕЙНУЮ ИСТОРИЮ

СБЛИЖАЮТ ПОКОЛЕНИЯ

Прекрасное начало разговора, **важного** для всех нас!

Читайте в серии:

ИСТОРИЯ ЕЛОЧНЫХ ИГРУШЕК
ИСТОРИЯ СЕМЕЙНЫХ ФОТОГРАФИЙ

Сегодня многие кондитеры возвращаются к забытым рецептам прошлого, а в семьях вспоминают рецепты сладостей, доставшихся нам от бабушек. Читатели этой книги познакомятся с кондитерскими династиями России, узнают, что связывает семью кондитера Абрикосова и аэропорт Внуково, окунутся в дачную атмосферу с ароматом варенья, увидят, как менялась обертка знаменитой шоколадки «Алёнка».

КАЖДЫЙ, КТО ВОЗЬМЕТ В РУКИ ЭТУ КНИГУ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКРОЕТ ДЛЯ СЕБЯ ЧТО-ТО НОВОЕ И ВСПОМНИТ СВОИ ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ЗНАКОМЫЕ С ДЕТСТВА.

ISBN 978-5-353-09092-2



9

785353

090922

