

Міністерство освіти і науки України
Одеська національна академія харчових технологій

Кафедра ТХКМВ і Х

СТУДЕНТСЬКА НАУКОВА РОБОТА

На тему:

Легенди кондитерського мистецтва



Виконала
Студентка III курсу
Факультету ТЗ і ЗБ
Групи ТЗХ-336
Томашпольська Е. В.
Керівник:
к.т.н., доцент
Макарова О.В.

Одеса 2020

Загальна характеристика роботи:

Об'єм – 27 стор.

Кількість рисунків – 23

Використаних джерел – 21

АНОТАЦІЯ

Назва роботи – Легенди кондитерського мистецтва.

П.І.Б. – Томашпольська Евеліна

Студент – ТЗХ-336

Керівник – к.т.н., доцент Макарова Ольга Василівна

Ведуча кафедра – технології хліба, кондитерських, макароних виробів і харчоконцентратів

Актуальність та завдання наукової роботи:

Починаючи з давніх часів, солодощі вважалися невід'ємним атрибутом обіднього столу, що вживаються людиною в якості десерту. Солодкі, десертні і інші продукти і страви, що містять цукор так само бажані в харчуванні, як перші і другі страви. Адже солодке піднімає настрій, сприяючи виробленню в організмі серотоніну - гормону щастя.

На сьогоднішній день сучасні технології в галузі харчової промисловості дозволяють створювати продукти різні за своїми смаковими і поживними властивостями. На полицях магазинів можна зустріти широке розмаїття солодких продуктів, починаючи від зернових батончиків і закінчуючи тортами і тістечками.

Деякі солодощі в помірних кількостях несуть лише одну користь. До них відносяться: сухофрукти (такі, як родзинки, інжир, фініки, курага), мед, зефір, пастила, мармелад і гіркий шоколад.

Ніякого протиріччя між користю і шкодою солодощів немає. Шматочок гіркого шоколаду кілька разів на тиждень, чудовий зефір або порція інших ласощів після довгої перерви дійсно допоможуть вам підняти настрій, якщо ви по ним встигаєте скучити.

Завдання даної конкурсної роботи – дослідити історію кондитерської галузі, ознайомитися з легендами та цікавими фактами, пов'язаними з кондитерськими виробами та познайомити аудиторію з видатними постатями кондитерського світу.

Зміст

ВСТУП.....	4
1. Етимологія та історія кондитерської галузі.....	5
1.1. Етимологія кондитерської галузі.....	5
1.2. Екскурс в історію кондитерської галузі	5
2. Історія та легенди окремих кондитерських виробів.....	7
2.1. Цукати	7
2.2. Мармелад	7
2.3. Зефір	8
2.4. Пряники.....	9
2.5. Шоколад	11
3. Підприємці-легенди кондитерської галузі та їх вироби.....	13
3.1. Мікеле Ферреро	13
3.2. Франклін Клеренс Марс	15
3.3. Енріке Бернат.....	16
4. Кондитери-легенди та їх вироби	18
4.1. Дафф Голдман	18
4.2. Жером Де Олівейра.....	18
4.3. Садахару Аокі.....	19
4.4. Адріано Зумбо	20
4.5. Бадді Валастро.....	21
4.6. Руслан Громаковський	22
5. Українські виробники-лідери.....	23
5.1 «Рошен».....	23
5.2. «АВК».....	24
5.3. «Конті»	24
ВИСНОВОК.....	26
Список використаних джерел	26

ВСТУП

Про те, що солодоші шкідливі, ми знаємо з дитинства. Також з малих років ми звикаємо до того, солодкі страви - це щось несерйозне, чому не варто приділяти особливу увагу. Однак подібні уявлення занадто категоричні і однобічні.

На жаль, через стереотип, що склався про шкоду солодкого, багато ласунів постійно відчують почуття «провини». Однак самокритика може бути набагато шкідливішою для здоров'я, ніж вживання солодкого.

В результаті одного цікавого дослідження вчені прийшли до висновку, що почуття провини перед собою пригнічує активність імунної системи і знижує, зокрема, синтез імуноглобуліну А. Вони виявили, що люди, які відчують почуття провини за зайву з'їдену шоколадку або тістечко, частіше хворіють захворюваннями дихальної системи, такими, як ангіна або грип.

Якщо солодоші виготовлені з натуральних продуктів, то при помірному їх вживанні шкоди не буде, тільки користь, оскільки вони служать природним стимулятором життєвої активності (особливо важливий подібний «стимулятор» для людей розумової праці).

Давно помічено, що після того як підкріпишся солодощами, підвищується настрій. Одне з пояснень цього в тому, що в багатьох з цих страв є амінокислоти, що сприяють виробленню серотоніну - так званого «гормону щастя».

Крім того, такі страви є джерелом надходження в організм глюкози. А на думку деяких фахівців з харчування, багатьом не вистачає радості в житті тільки через те, що їх мозок і нерви не отримують її в потрібній кількості.

Німецький біохімік Клаус Обербайль заявляє: «Дайте людині більше глюкози, і він, може бути, стане найщасливішою людиною на землі».

Найкорисніші солодоші - це ті, що базуються на фруктової, ягідній, молочній (і в якійсь мірі горіховій) сировині і виготовлені на вивареному цукрі. В такому цукрі вже немає шкідливих речовин і побічних домішок цукрового виробництва.

1. Етимологія та історія кондитерської галузі

1.1. Етимологія кондитерської галузі

Слово "**кондитер**" походить від італійського дієслова "кандієре" (candire), що означає «варити в цукрі, зацукровувати». Його вимова дуже близька до латинського слова «кондитор» (conditor) - так стародавні римляни називали кухарів. Це співзвуччя призвело до того, що виробників солодошів стали іменувати кондитерами.

Слово "**конфетті**" по-італійськи - «зацукровані», від нього походить слово "цукерка". Раніше учасників карнавалів обсипали солодощами, в різнокольорових обгортках, пізніше для економії їх замінили на яскраві обгортки, всередині яких нічого не було, а потім і зовсім маленькими кольоровими папірцями.

Кондитерські вироби (солодощі, солодкі страви) - висококалорійні і легкозасвоювані харчові продукти з великим вмістом цукру, що відрізняються приємним смаком і ароматом. В якості основної сировини для приготування кондитерських виробів використовуються наступні види продуктів: борошно (пшеничне, рідше кукурудзяне, рисове, вівсяне і ін.), цукор, мед, фрукти і ягоди, молоко та вершки, жири, яйця, дріжджі, крохмаль, какао, горіхи, харчові кислоти, желуючі речовини, смакові і ароматичні добавки, харчові барвники і розпушувачі.

1.2. Екскурс в історію кондитерської галузі

Коріння історії виникнення кондитерських виробів йдуть далеко в старовину. Солодощі вперше з'явилися в Стародавньому Єгипті, Античній Греції і на Близькому Сході, а потім в Італії, швидко поширюючись по всьому світу завдяки неперевершеному смаку.

Першими, хто насолоджувався смаком цукерок, були стародавні греки і єгиптяни. Найпершими вважаються цукерки Стародавньої Греції, що виготовлялися з меду і найрізноманітніших фруктів. В Єгипті ж основним компонентом цих солодошів були фініки.

Саме кондитерське мистецтво виникло і отримало найбільший розвиток в Італії, у Венеції, лише з появою цукру в кінці XV-початку XVI століття. До тих пір солодощі в Європі купували у арабів, найдавніших кондитерів в світі, яким цукор був відомий з 850 року. Невипадково на Сході, в арабських країнах і в Ірані, досі створюються найрізноманітніші в світі солодощі. У той час як в Європі кондитерська справа розвивалася в напрямку тістечок і печива, араби першими звернули увагу, що варіння або плавка цукру відкриває широкі можливості для приготування різноманітних солодких, десертних, кондитерських виробів і страв.

Першими солодощами, які навчилася виготовляти людина в нашій місцевості, були вироби на основі меду, а потім - цукру і цукристих речовин. Перші пряники, звані тоді «медовим хлібом», з'явилися ще близько IX століття, вони представляли собою суміш житнього борошна з медом і ягідним соком, причому мед в них складав майже половину від усіх інших інгредієнтів. Пізніше в «медовий хліб» стали додавати місцеві трави і коріння, а в XII-XIII століттях, коли на нашій території почали з'являтися екзотичні прянощі, привезені з Індії та Близького Сходу, і їх. Далі стали варити фрукти і ягоди в цукрі. У деяких народів вони виходили розмелені, перетворені в пюре, у інших лише подрібнені, у третіх у вигляді соків. Так з'явилися сиропи, мармелад, повидло, джеми, желе, конфітюри, українські сухі варення і закавказькі цукати.

Починаючи з XIX століття, з ремісничого, кустарного кондитерське виробництво активно перетворюється в промислове, фабричне. Цьому, сприяла поява в власного промислового виробництва цукру з буряка. Певну позитивну роль зіграло і відкриття Кирхгофом способу отримання крохмальної патоки.

Під час громадянської війни кондитерська промисловість занепала. Її відновлення і оновлення почалося в 1922 році. Десять років по тому, в 1932 році був створений Науково-дослідний інститут кондитерської промисловості. Його співробітники зайнялися активним вивченням процесів, що лежать в основі технології кондитерських виробів різних видів, а також розробкою механізованих і автоматизованих способів їх реалізації. В результаті відновлення і поновлення кондитерської промисловості виробництво кондитерських виробів в передвоєнному 1940 році сягало 790 тис. т. В період Великої Вітчизняної війни значна частина кондитерських підприємств була зруйнована. Знову треба було їх відновлювати і оновлювати. Виробництво кондитерських виробів в післявоєнні роки поступово досягло довоєнного рівня і з часом перевершило його. Розпочатий після 1985 року перехід на ринкові відносини призвів до ослаблення позицій вітчизняної кондитерської промисловості, збільшення частки імпортованих кондитерських виробів. Пішов спад виробництва: так, в 1998 році виробіток кондитерських виробів в порівнянні з 1990 роком скоротився вдвічі. В кінці 90-х років минулого століття ситуація почала змінюватися в кращий бік - намітився деяке зростання виробництва кондитерських виробів, знизилася частка імпортованої продукції. Перед вітчизняною кондитерською промисловістю знову стоять завдання відродження та оновлення, вирішувати які доведеться як чинним, так і майбутнім поколінням інженерів.

2. Історія та легенди окремих кондитерських виробів

2.1. Цукати

Цукати в перекладі з латинської - «sucus» - це «сік». За фактом цукати - це шматочки або частини ягід, фруктів або овочів, які виварили в цукровому сиропі, а потім висушили. Саме таким способом виготовляють цукати на Сході.

Цей метод дозволяє зберегти без псування фрукти та овочі у жаркому кліматі. Проте традиція зберігати фрукти в меду існувала ще у давніх римлян в I столітті нашої ери. У VIII столітті цукати потрапили в південну Європу – їх привезли араби, які вирушили завойовувати нові території. Але лише тільки в XIV-XV століттях з'явилися перші письмові згадки про цукатах.



Цукати поступово набирали популярність: спочатку їх, як цукерки, подавали на банкетах чи пригощали ними знатних гостей, а вже згодом - стали використовувати у випічці і десертах. У Росії цукати стали популярні в XVIII столітті - їх дуже любила Катерина II. У 1777 році вона навіть видала указ щодо регулярного постачання цих солодоців до двору. Проте ці солодоці були родом... з Києва!

постачання цих солодоців до двору. Проте ці солодоці були родом... з Києва!

Цікавий факт

У 1386 році на весілля до литовському князя Ягайла привезли з Києва незвичайне варення - сухе. Це і були цукати по-київськи. Технологія приготування сухого київського варення якщо і відрізнялася від технології приготування цукатів, то зовсім незначно.

На початку XIX століття відомим виробником київського сухого варення став київський купець Семен Семенович Балабуха. Він відкрив цех з виробництва цього варення, чим, власне, і прославився. У центрі Києва з'явився фірмовий магазин сухого варення, а саме варення свого часу отримало безліч нагород. Продукт настільки пов'язували з династією Балабух, що навіть товар називали «балабушки».

2.2. Мармелад

Мармелад –кондитерський виріб драглеподібної структури, виготовлений з фруктово-ягідного пюре або водного розчину драглеутворювачів (пектин, агар або желатин), цукру і інших компонентів. Існує кілька видів мармеладу: желейний, фруктово-ягідний, желейно-фруктовий і жувальний мармелад.

Існує кілька версій виникнення сучасного поняття «мармелад». За однією із них це слово прийшло до нас з Німеччини (в перекладі з німецького словом «Marmelade» позначають особливу технологію, спрямовану на загущення продукту).

Перший мармелад почав виготовлятися на Близькому Сході і в Східному Середземномор'ї ще в період хрестових походів: грецькі кондитери випарювали і згущували фруктовий сік в неглибоких металевих ємностях, які ставили на сонці. В Європі фруктові кондитерські вироби з'явилися в 16 столітті, коли на ринок почав надходити дешевий американський цукор. У Франції мармелад почали виробляти в 18 столітті з яблук, айви і абрикосів, і найкращим вважається мармелад, вироблений саме з цих фруктів. На початку 20 століття європейські виробники мармеладу стали додавати в нього риб'ячий клей, який надавав йому особливого смаку і дозволяв цьому виробу зберігати форму.



Легенда про мармелад

Найбільше мармелад поважають саме англійці. Кажуть, що його створив особистий лікар королеви Шотландської Марії. Він лікував морську хворобу королеви апельсиновими дольками зі шкірочкою, що були присипані цукром. Кухар, аби заохотити хвору королеву до сніданку, готував їй солодкий відвар з айви та апельсинів. Страва дуже сподобалася Марії, тому навіть вважається, що слово «мармелад» утворилося від фрази «Marie est malade» («Марія хвора»). Проте це лише легенда.

2.3. Зефір

З давніх-давен наші предки ласували запашною пастилою, яку робили з перетертих кислих яблук, перемішаних з медом і томлених в печі. Улюблені народні ласощі шанували і в царських палатах, і з часом, щоб зробити його більш ніжним і позбавити від іржаво-яблучного кольору, стали додавати яєчний білок.



Царською версією пастили пригощали при дворі іноземних гостей, і серед них «бабуся зефіру» користувалася величезною популярністю.

Особливо її обожнювали французи і навіть намагалися вивідати рецепт. Але він,

як і багато інших, зберігався під найсуворішим секретом, так що нічого французам не залишалося, як частіше приїжджати.

Тоді вони зважилися на відчайдушний вчинок - спробувати розпізнати інгредієнти і відтворити рецепт навмання. Яблучне пюре збили з яєчним білком і запекли. Вийшло щось середнє між пастилою і безе. Тягучу повітряну масу назвали зефіром. Класичний рецепт з тих пір так і не змінився: яблука (або яблучний пектин), яйця, цукор і ваніль - для аромату. Покривати його шоколадом, додавати ягідні соки стали набагато пізніше.

Цікавий факт

Помітно, що зефір складається з двох половинок. Але чому?

Спочатку російсько-французький десерт продавався поштучно. Ніжну густу яблучно-яєчну піну видавлювали «трояндочками» на деко і запікали. Тепло в них розподілялося нерівномірно: поверхня підсушувалася, а в денці накопичувалася велика частина вологи, через що воно ставало липким. Щоб воно не прилипало до коробки, зефір укладали на добре промаслений пергаментний папір.

Коли виробництвом зайнялися фабрики, проблема липкого денця знову встала перед кондитерами. Викладати знову на промаслений папір було для фабричного продукту занадто дорого і клопітно, тому його стали склеювати цими самими піддонами, утворюючи парний зефір. Таким його пам'ятають ще наші бабусі і прабабусі.

Легенда про зефір

Свою назву солодощі отримали на честь бога західного вітру – Зефіра. Греки його поважали за свіжість, легкість, прохолоду, що рятувала від нестерпної спеки. Такий легкий, повітряний. Недарма у світі солодощів зефір отримав саме таке ім'я.

2.4. Пряники

У сучасному розумінні пряник – це кондитерський виріб, виготовлений з використанням борошна та додаванням меду, патоки, цукрового сиропу і прянощів.

Історія пряника нерозривно пов'язана з історією хліба, який з'явився в неолітичну епоху. Письмові згадки про медові коржики зі спеціями з'являються близько 350 до н.е. Про те, що ми зараз називаємо пряниками, знали стародавні єгиптяни і римляни. На латинській пряник звучить як «panus mellitus».

Медові коржі увійшли в історію також під назвою «лебкухен» (різдвяні пряники) - пряники у відомій нам сьогодні формі спочатку були винайдені в Бельгії в місті Динанте.

На Русі пряники називали «медовим хлібом», і з'явився він в меню десь в IX столітті. Тоді це була суміш житнього борошна з медом і ягідним соком, причому мед в пряниках становив майже половину всіх інгредієнтів.

Пізніше в такий «медовий хліб» стали додавати лісові трави і коріння, а в XII-XIII століттях, коли до місцевих жителів дісталися «каравани» з екзотичними прянощами з Індії і з Близького Сходу, пряник і отримав свою нинішню назву.

Потім їх почали пекти з пшеничного борошна, але з додаванням сусли, чорної патоки, меду або паленого цукру. Саме тому тісто було темного кольору.



Ще пізніше пряники стали прикрашати кольоровою глазур'ю, навіть позолотою, що надавало їм ефекту казковості, новорічного дива. Яскраво розфарбовані блискучою рожевою, блакитною, жовтою фарбами, сухозлітним золотом пряники виставляли у вікнах, а також прикрашали новорічну ялинку.

Смак і назва пряників залежали від тіста і від прянощів, серед яких найпопулярнішими були чорний перець, італійський кріп, помаранчева кірка (гіркий апельсин), лимон, м'ята, ваніль, імбир, аніс, кмин, мускат, гвоздика.

Людей, які пекли пряники, називали фамілією «Прянишников» - професія була спадковою і передавалася з покоління в покоління. За манерою виконання, формою, складом прянощів можна було визначити звідки ласощі.

Легенда про ахенський пряник

В 1656 Ахен майже повністю знищила потужна пожежа. Жителі його були приречені на поневір'яння і голод. У ці важкі часи один літній пекар згадав про незвичайні пряники, які дуже подобалися Карлу Великому - засновнику міста.

На жаль, рецепт цих ласощів був загублений. Серед городян ходила чутка, що всесильний імператор Священної Римської імперії забрав його з собою в могилу. Потривожити спокій померлого і перевірити цю версію ніхто не смів. Але один сміливець все ж знайшовся. Ним став юний учень пекаря. Однак, однієї хворобості було недостатньо, адже спочатку потрібно було проявити кмітливість, щоб дізнатися давню таємницю - місце поховання короля франків.

Хлопчина не придумав нічого кращого, ніж звернутися за прихованою інформацією до самого чорта. Представник нечистої сили погодився допомогти допитливому пекареві, але тільки в обмін на ключ від скарбниці. На тому і порішили.

Коли юнак потрапив в усипальницю, король відкрив очі і поцікавився, з якою метою потривожили його величність. Розповів пекар про голод й убогість ахенців і попросив дати їм рецепт пряників, які зберігають свої незвичайні смакові властивості довгий час і не черствіють. Карл, звичайно ж, не відмовив у проханні.



Повернувся учень до свого майстра і почали вони випікати борошняні вироби за королівським рецептом. Справа пішла, пряники розкуповувалися як гарячі пиріжки. Добробут пекарів ріс, а про договір з дияволом ніхто і не згадував. Однак, чорт на пам'ять не скаржився, і прийшов час, коли він постукав у двері.

Учень впустив непрошеного гостя і запропонував йому частування - свіжоспечені пряники. Аромат так закрутив хвостатому голову, що він і не помітив, як проковтнув не тільки смачні ласощі, а й деко, на якому воно було викладено. Воно простромило живіт чорту, тому той від болю кинувся бігти щодуху, аби сховатися в темряві пекла. І за боргом більше не повертався.

2.5. Шоколад

Шоколад - цукровий кондитерський виріб із шоколадної маси. У свою чергу шоколадною масою називають тонкодисперсну кондитерську масу, отриману змішуванням, гомогенізацією какао тертого з какао маслом, цукром та іншими компонентами, які використовують для виробництва шоколадних виробів.

Слово ж «шоколад» родом із Стародавньої Мексики. Назва цього всіма улюбленого кондитерського виробу походить від ацтекської назви напою на основі насіння плодів дерева какао. Напій був пекучим (через вміст в ньому перцю), гірким на смак і називався «чоколатль», що в перекладі з ацтекського означає «гірка вода». Першими познайомилися з цим напоєм іспанські конкістадори, що захопили в 1519 році древню столицю Мексики місто Теночтітлан. Гострий,



гіркий «чоколатль» їм не сподобався. Проте сподобався його царський варіант, приготований з обсмаженого насіння какао, розтертого з молодими зернами кукурудзи, з додаванням меду і ванілі. Царський варіант «чоколатля» захопив іспанців не тільки смаком, але і своєю тонізуючою дією. Рецепт царського «чоколатля», а також насіння какао, названі іспанцями за зовнішнім виглядом «бобами», ватажок завойовників Кортес підніс в дар королю Іспанії. Какао-боби і рецепт напою з часом (в XVII столітті) потрапили до Франції і Англії. Причому тільки напоєм шоколад залишався аж до XIX століття.

Плитковий шоколад з'явився тільки в середині 19 століття, коли в Голландії був запатентований гідравлічний прес для його виготовлення. Перші шоколадні цукерки стали продаватися в Бельгії: звичайний аптекар, намагаючись отримати засіб від кашлю, в результаті виготовив шоколадні цукерки, а після того, як його дружина придумала для них золоті обгортки, цукерки дуже добре продавалися.

Легенда про шоколад

Згідно з давньою легендою одну відважну королеву вбили варвари, які взяли приступом її місто. Вона відмовилася видати їм місце зберігання скарбів, які її чоловік надійно сховав перед відходом на війну. Навіть під страшними тортурами любляча жінка не розкрила таємницю і померла в муках, зберігши свою відданість. Тоді за легендою мудрий бог ацтеків Кецалькоатль (Quetzalcoatl - «пернатий змія») дарував людям дерево какао, назване *sacahuaquahitl*. Там, де пролилася кров нещасної королеви, виросло дерево з плодами настільки ж гіркими, як саме страждання, настільки ж міцними, як мужність королеви, і настільки ж червоними, як пролита кров.

3. Підприємці-легенди кондитерської галузі та їх вироби

3.1. Мікеле Ферреро

Мікеле Ферреро народився в Італії, в місті Дольяні 26 квітня 1925 року. Він навчався в католицькій школі. На цьому його освіта закінчилася. Навіть коли він отримав успіх і багатство, він не став здобувати вищу освіту.

У його батьків був магазин солодоців в місті Альба. Після смерті батька, справа перейшла в руки його брата Джованні. У 1947 році, після його смерті, справами компанії став займатися син засновника - Мікеле Ферреро.

Мікеле Ферреро дбав про своїх клієнтів. Ним був створений образ передбачуваного покупця - італійська домогосподарка на ім'я Валерія. Він міркував: як живе ця жінка? Чим вона любить побалувати себе і своїх дітей? На що вона звертає увагу, і що для неї важливо в продукті?

Мікеле Ферреро вирішив продавати шоколадні яйця не тільки на Великдень, а кожен день. Так, в продаж вийшов **Kinder Surprise** - яйце біло-молочне всередині, шоколадне зовні, в якому можна знайти іграшку. До цього дня ці ласощі одні з найпопулярніших серед дітей у всьому світі, їх купують в будь-яку пору року.

Наразі, «кіндер-сюрпризи» стали популярні не тільки серед дітей, а й серед дорослих, які колекціонують іграшки з цих яєць. Колекціонування набуло досить серйозних розмірів. На інтернет-аукціонах ціни на рідкісні типи іграшок можуть перевищувати 1000 євро. У лютому 2007 року на аукціоні eBay колекція з 90 тисяч іграшок була продана за 30 тисяч євро.



У 1952 році П'єтро Ферреро, батько Мікело Ферреро, вперше почав продавати горіхову пасту з какао під назвою «Supercrema Ferrero».

У 1963 році Мікеле Ферреро почав вдосконалювати рецепт «Supercrema Ferrero» та перейменував її у «**Nutella**». Логотип новоствореної марки був зареєстрований наприкінці того ж року, і залишається незмінним й сьогодні. У наш час горіхова паста продається по всьому світу, а її рецепт тримається в найсуворішому секреті.

Перша партія Nutella була виготовлена на фабриці

Ферреро у Альбі 20 квітня 1964 року. Нова паста мала миттєвий успіх. У наші дні Nutella теж широко популярна. За оцінками італійського виробництва, горіхова паста з какао Nutella в середньому виготовляється в обсязі 179000 т на рік.

Згодом компанія почала розвиватися, і її офіси з'явилися в Нью-Йорку і країнах Латинської Америки. Ферреро зауважив, що американки ретельно стежать за своєю фігурою і зовнішнім виглядом. Він придумав м'ятне драже **Tic Tac**, яке містить всього лише 2 кілокалорії. Місцеві дами оцінили винахід Мікеле гідно.

Уперше з'явилися в 1969 році і зараз продаються більш ніж в ста країнах світу.

Назва «tic tac» походить від характерного звуку, який доноситься при відкритті упаковки з цукерками. Зазвичай, tic-tac продається в прозорих пластикових упаковках. Одна пачка містить 37 цукерок. Кожна з них містить всього дві кілокалорії, на це активно звертає увагу рекламна кампанія tic tac.



Існує безліч смакових різновидів tic-tac. Окрім оригінальної «М'яти», існують також версії зі смаком кориці, апельсину, вишні, маракуйї, гранату, манго, лайму та ін.

За весь час свого керівництва компанією Мікеле Ферреро розробив понад 20 нових брендів. Він багато часу проводив в лабораторіях або в своїх магазинах, де таємно дізнавався в покупців про їхні смаки та вподобання.

У кожному офісі компанії обов'язково повинна була стояти статуя Мадонни. Навіть знамениті цукерки **Ferrero Rocher** названі в честь скелі у Франції, де в XIX столітті за давньою легендою була Діва Марія. Також, це єдиний бренд, який Мікеле Ферреро назвав на свою честь.



Цукерки складаються з цілого лісового горіха, укладеного в тонку вафлю, наповнену горіховим кремом, покриту молочним шоколадом і рубаними лісовим та волоським горіхами. Кожна цукерка, упакована в позолочену обгортку, містить 69 кілокалорій.

Ferrero Rocher завжди носить позолочену обгортку, Ferrero Garden завжди носить срібну обгортку з ілюстрацією смаку під ім'ям — наприклад, кокоса або полуниці.

Інший варіант, Fernando Ronche, виготовляється в Німеччині і продається тільки в Європі; він стандартний для Ferrero Rocher, незважаючи на те, що упаковується по-різному.

У 1990-х роках Ферреро передав справи компанії своїм синам Джованні і П'єтро. Завдяки старанням Мікеле Ферреро компанія здобула статус найбільшого виробника кондитерських виробів. За словами Мікеле Ферреро, *секрет його успіху - мислити, як інші і не засмучувати Валерію.*

3.2. Франклін Клеренс Марс

Франклін Клеренс Марс народився 24 вересня 1883 року в Ньюпорті, штат Мінесота. У 19 років він почав продавати солодощі. Поступово він просувався кар'єрними сходами і зібрав достатню суму грошей, що дозволило йому купити будинок і одружитися через 9 років після початку роботи.

Френк і його дружина Етель відкрили кондитерський магазинчик на своїй кухні. Сімейна справа успішно розвивалося, і через 3 роки подружжя відкрило компанію Mars.

Небувалий успіх компанії принесли шматочки шоколаду, загорнуті у фольгу. У той час в кондитерському магазині Марсів шоколад продавався на вагу. Френк помітив, що його маленький син постійно брудниться шоколадом і вирішив загортати маленькі шматочки шоколаду в фольгу. Так з'явився **Milky Way**. Шоколадки Milky Way припали до смаку покупцям і були розпродані за кілька днів.



Американська версія шоколадного батончика Milky Way зроблена з шоколадної нуги, зверху покритої молочним шоколадом (всередині — карамеллю) та є еквівалентом шоколадного батончика Mars.

Європейська версія шоколадного батончика не покрита карамеллю і є аналогом шоколадного батончика «3 мушкетери». Вона складається з нуги, яка набагато легше, ніж нуга шоколадного батончика Mars. Через низьку густину ($0,88 \text{ г/см}^3$) Milky Way плаває в молоці без занурення. Цю властивість батончика було використано для рекламної кампанії в Німеччині, Франції, Польщі, Великій Британії в минулому. Європейська версія шоколадного батончика має ванільний смак, до 1989 року мала шоколадний смак. Австралійська версія шоколадного батончика має шоколадний смак.

До кінця року шоколадки в фользі стали найпопулярнішими на ринку і компанія Mars відкрила кондитерську фабрику недалеко від Чикаго. Там почали випускати нові вироби, серед яких був всіма улюблений **Snickers** - шоколадний батончик зі смаженим арахісом (також з насінням, фундуком, мигдалем), карамеллю та нугою, покритий зверху молочним шоколадом. Продаж шоколадного батончика Snickers у всьому світі щорічно сягає на суму понад 2 млрд доларів США.



Його масове виробництво розпочалося лише 1930 року. У листопаді 1929 року в Чикаго була збудована шоколадна фабрика, на якій першими стали виготовлятися шоколадні батончики Snickers. Сьогодні чиказька шоколадна фабрика випускає 560 солодоців за хвилину на окремій потоковій лінії.

Його масове виробництво розпочалося лише 1930 року. У листопаді 1929 року в Чикаго була збудована шоколадна фабрика, на якій першими стали виготовлятися шоколадні батончики Snickers. Сьогодні чиказька шоколадна фабрика випускає 560 солодоців за хвилину на окремій потоковій лінії.

Назву батончика було вибрано за іменем улюбленого коня сімейства Марс, засновників компанії Mars, Incorporated.

Сьогодні Mars - одна з найуспішніших і великих кондитерських компаній. Вона володіє такими брендами, як Twix, Milky Way, Snickers, M&M, Skittles, Dove Chocolate, Bounty. Крім того, у власності компанії ще дві галузі - рис, Ince Ben's, і корми для тварин - Royal Canin, Whiskas, Chappu і багато інших. Керують компанією, як і раніше, члени сім'ї - онуки і правнуки засновників Mars.

3.3. Енріке Бернат

Енріке Бернат народився 20 жовтня 1923 року. Він придумав знаменитий льодяник на паличці - **Chupa Chups**.

Уважний Енріке, працюючи робочим в кондитерській свого діда в Барселоні, зауважив, що мами часто лають своїх дітей, за те, що вони брудняться карамельками. Тоді йому прийшла в голову ідея - зробити цукерки на паличках, щоб дітям було зручно їх їсти.



Енріке Бернат прийняв сміливе рішення і в 1958 році, знявши понад 200 видів кондитерських товарів з виробництва, почав випускати тільки одну річ - льодяник «з ручкою». Перша назва була асоціативною: «Гол». Круглий, як м'яч. Льодяник потрапляє до рота, як у футбольні ворота. Але рекламна компанія продиктувала свої правила. Динамічну і вибухову пісню з рекламного ролика: «Chupa,

chupa, chupa Chups», швидко підхопили дорослі і діти. Солодкий мотив дав цукерці назву - Чупа із співзвучним доповненням Чупс. Походить воно від «Chupar», що в перекладі з іспанської означає дієслово «смоктати». Перший слоган компанії свідчив «És rodó i dura molt, Chupa Chups», який перекладається з каталонської як «Він круглий і довгий».

Тоді ж він перейменував і саму компанію в Chupa Chups. Спочатку паличка у цукерок була дерев'яна, потім її зробили пластиковою. З кожним роком популярність фабрики зростала.

У 1961 році Бернат вирішив, що у льодяників повинна бути гарна упаковка. Його друг - художник Сальвадор Далі за годину намалював картинку, відому всьому світу по сьогоднішній день.

Сьогодні «чупа-чупс» - одні з найулюбленіших дитячих ласощів у всьому світі.

4. Кондитери-легенди та їх вироби

4.1. Дафф Голдман

Відомий кондитер з США, власник і шеф-кухар кондитерських Charm City Sakes в Балтіморі і Лос-Анджелесі. У числі відомих робіт Charm City Sakes - десерти у вигляді димлячого вулкана, анатомічно правильного вуха німецької вівчарки, апарату комп'ютерної томографії, автомобіля Jeep і бейсбольного стадіону «Ріглі-Філд». Дафф і його команда створили торти для свята на честь другої інавгурації Барака Обама, кліпу Кеті Перрі Birthday, а ще потрапили в Книгу рекордів Гіннеса за те, що в березні 2008-го спекли найбільший в світі капкейк.

Працювати в закладах громадського харчування Дафф почав ще підлітком: в 14 він влаштувався в магазинчик бейгл в торговому центрі. Коли Голдман навчався на другому курсі університету, йому довелося побувати в кращому ресторані Балтімора Charleston, і він захотів будь що стати одним з його кухарів. Шеф-кухар Сінді Вульф ознайомила з резюме хлопця, зазначила, що йому бракує відповідного досвіду, але все ж прийняла його на роботу - правда, спочатку Даффу довіряли готувати виключно кукурудзяний хліб і печиво.

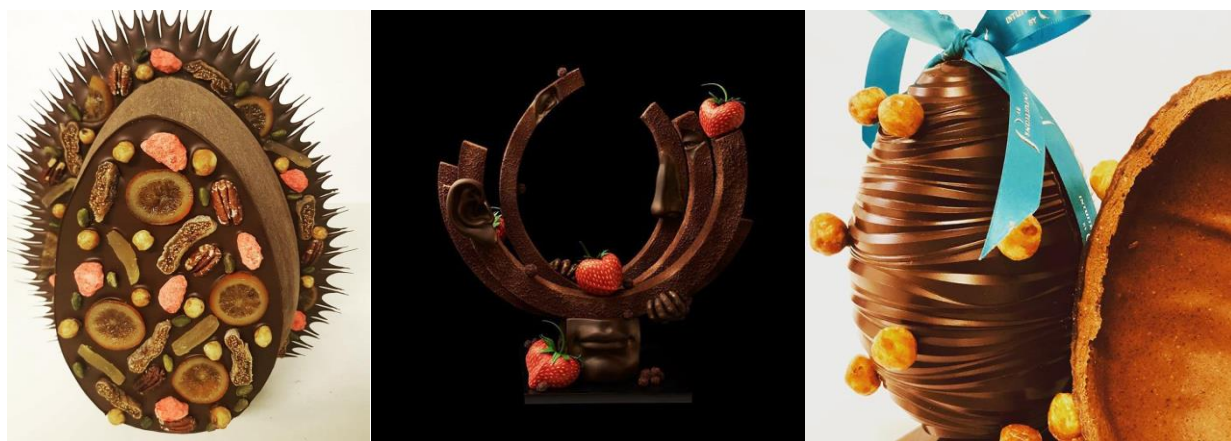


4.2. Жером Де Олівейра

Свого часу один з найавторитетніших кондитерів Франції Крістоф Мішалак прозвав Жерома Де Олівейру своїм «духовним сином», а також «маленьким генієм кондитерського мистецтва». І з цим важко посперечатися: у 2009 році у віці 23 років талановитому французу вдалося обійти своїх більш дорослих, досвідчених і знаменитих колег і стати володарем чемпіонського кубку на головному міжнародному змаганні з випічки Coupe du monde de la pâtisserie.

Кулінарією Жером захопився ще в чотири роки і вже тоді зрозумів, який життєвий шлях хоче обрати. Зараз у нього три кондитерські під брендом Intuitions, дві в Каннах і ще одна в Грасі.

Фірмовий почерк Жерома Де Олівейри - поєднання оригінального дизайну і лаконічних смакових поєднань. Майстер каже, що не робить десертів, в яких є більше двох смаків. Серед його найпопулярніших шедеврів - Тарт «Татен» (французький яблучний пиріг навиворіт) і «Тірамісу», шоколадний кекс з пастою жандужа з какао-бобів, фундука та цукру, тістечка «ЕКЗАЛЬТ» з шоколадом, ваніллю, маскарпоне і горіхами пекан, «осмос» з мигдальною пастою, флердоранжем, абрикосовим мармеладом і мусом, а також авторська варіація класичного французького десерту «Сент-Оноре» з профітролями, карамеллю, вершковим і заварним кремом.



4.3. Садахару Аокі

Кулінарія - мистецтво без кордонів. Це довів японець Садахару Аокі, якого в 2013 році визнали одним з 12 найкращих шоколат'є на міжнародній виставці Salon du Chocolat у Франції.

Опанувати кондитерське мистецтво Садахару почав в кулінарній школі Machida Cooking School в Токіо. У 1991 році він прибув до Франції, щоб відточити свою майстерність, і місцеві кулінарні традиції так його надихнули, що він вирішив залишитися тут назавжди. Зараз його солодощами пригощають гостей на показах відомих будинків мод - Chanel, Christian Dior, Kenzo, Yohji Yamamoto, Ungaro. Аокі до того ж володіє мережею кондитерських butikів Patisserie Sadaharu Aoki в Парижі і Токіо.

Публіку Садахару Аокі підкорив свіжим поєднанням французьких і японських кулінарних традицій і сміливими експериментами з солоним і солодким: чер-

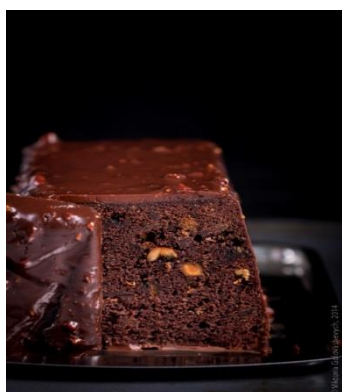
вона квасоля, гострий перець, японський лимон юдзу, чорний кунжут і японська слива входять в багато фірмових солодошів кондитера. Але, мабуть, його улюблений інгредієнт - зелений чай. Він входить до складу одного з найзнаменитіших десертів майстра - торта «Опера» з зеленим чаєм.



4.4. Адріано Зумбо

Один з найвидатніших кондитерів Австралії сам себе величає не інакше як «солодким вбивцею», «темним лордом кондитерської кухні» і «лордом Вольдетортом», і його творіння дійсно здатні вбити наповал практично будь-якого цінителя. Смак, складність виконання, оформлення, та ще й ціна... Все на висоті.

Найзнаменитіший шедевр Адріано Зумбо - це ще і найдорожчий десерт у Австралії, а процес приготування «ангельського торта V8» включає в себе вісім різних способів використання ванілі! Крім цього серед фірмових десертів кулінара - тарт з маракуйєю і тістечко «Кармель», в складі якого карамельний бісквіт, імбирне пісочне тісто, крем з маракуйї, карамельний крем та імбирно-ванільний мус.



Адріано народився в родині італійських іммігрантів. Його батьки володіли невеликим супермаркетом - саме там він відкрив в собі любов до солодошів і ділове чуття. Закінчивши школу, Адріано вже знав, чим хоче займатися, і тому по-

чав досягти кондитерське мистецтво під керівництвом визнаних ікон австралійської і французької кулінарії. Свій шлях незалежного кондитера він почав з продажу таких виробів як домашні тарти, маффіни, брауні і банановий хліб, а тепер знаменитий на весь світ.

4.5. Бадді Валастро

Йому належить мережа пекарень, що охоплює Нью-Джерсі, Філадельфію, Нью-Йорк і Лас-Вегас, завод Lackawanna Factory в Джерсі-Сіті, який постачає випічку по всій Америці, компанія з організації різних заходів Buddy V's Events, крім того, завдяки участі в проєкті TLC «Король кондитерів» він здобув популярність серед телеглядачів по всьому світу.

Як і багато відомих кулінарів, Бадді відчув інтерес до створення десертів ще в дитинстві: з шести років він допомагав батькам у їхній сімейній кондитерській Carlo's Bakery. Ще через п'ять років він приготував свій перший торт в подарунок мамі на 40-річчя: як начинку юний кулінар використовував шоколад, ваніль та італійський ром. Кондитерське мистецтво Бадді досягав під керівництвом свого батька, Бартоло Валастро, а коли той помер, Валастро-молодший очолив сімейну справу. На той момент йому було всього 17, але це не завадило йому розвиватися, розширювати бізнес і прославляти своє прізвище на весь світ.

Бадді Валастро відомий в першу чергу створенням тортів самих незвичайних розмірів і форм - серед них десерти у вигляді залізничного вокзалу, стадіону з уболівальниками, героїв «Трансформерів», зомбі-клубу, його дружини і навіть собору Василя Блаженного.



4.6. Руслан Громаковський

Серед українців також є кондитери, що гідні заявити про себе на весь світ.

Одеський кондитер Руслан Громаковський переміг в першому Національному чемпіонаті України з кондитерського мистецтва, який проходив у 2019 році в Києві. Руслан добре відомий в професійних колах як шеф-кондитер KISS Chocolaterie на Рішельєвській, яка, на жаль, закрилася близько року тому. Також він автор найвищої шоколадної композиції України і двометрової людини, створеної з того ж солодкого матеріалу.

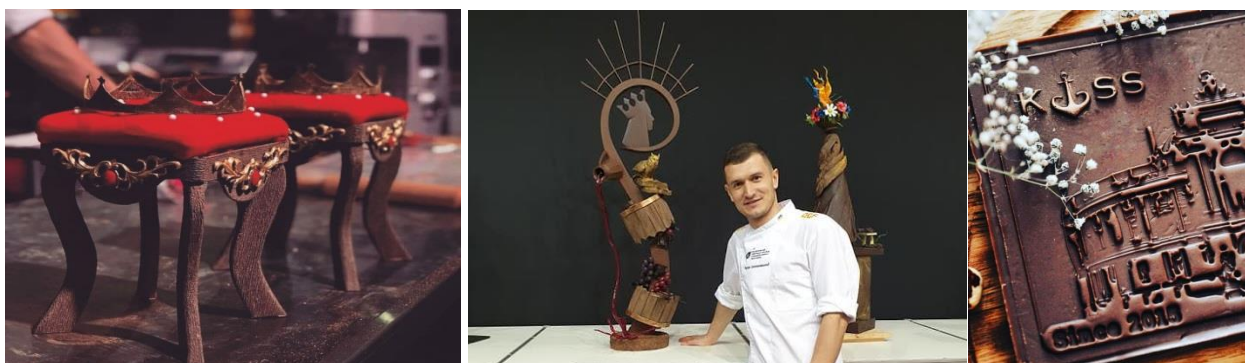
Щоб показати кращий результат в Києві, Руслан пройшов три відбіркові тури, а до фіналу готувався чотири місяці. Фінал національного конкурсу, в який вийшли вісім кращих українських кондитерів, став справжнім марафоном.

«На все про все учасникам дали 14 годин, - розповідає Руслан. - За цей час ми повинні були зробити два різних торти, десять десертів, два види цукерок по 16 штук і скульптуру з шоколаду і карамелі висотою понад 100 см.

Я продумав весь свій виступ до хвилини, весь технологічний процес, кожен десерт. Конкурс присвятили Анні Ярославні, тому я придумав безліч історичних деталей та використав місцеві продукти: в десертах - брусницю, яблука і попкорн з гречки, а одну цукерку начинив марципаном і коноплями - це рослина була дуже популярно в XI-XII століттях ».

Оцінюючи учасників, компетентне журі враховувало кілька параметрів - гігієна робочого місця, використані техніки, швидкість, креативність і, звичайно, смак. У підсумку судді віддали перемогу нашому земляку.

Тепер Руслан Громаковський і його колега по кондитерському цеху Елліна Бойко представлятимуть Україну на чемпіонаті світу в Парижі, який пройде в цьому році.



5. Українські виробники-лідери

5.1 «Рошен»

Кондитерська корпорація Roshen є одним з найбільших в Україні виробником різноманітних кондитерських виробів (понад 320 найменувань). В асортимент входять шоколадні та желейні цукерки, карамель, ірис, шоколадні плитки та батончики, печиво, вафлі, бісквітні рулети, тістечка та торти. Загальний обсяг виробництва продукції сягає близько 300 тисяч тон на рік.

Історія бренда Roshen розпочалася в 2000 році. Виробник споконвічно носив громіздку назву «Укрпромінвест-Кондитер». Створенням нового бренда займалося українське «Бюро маркетингових технологій». Вважається, що назва «Рошен» — похідне від імені власника корпорації, українського політика Петра Порошенка. Мали місце спроби створення корпоративних легенд, що пояснюють походження назви, які так і не увінчалися успіхом. Наприклад, розповідалося про однойменного бога насолод з якихось прадавніх міфологій або графа, який дуже любив насолоди.



Назва була задумана таким чином, щоб нормально звучати й для закордонних клієнтів різних країн — однією з цілей ребрендингу було бажання подальшого виходу на закордонні ринки. Одночасно зі зміною назви й стилю була оновлена й більша частина встаткування фабрик (на той момент їх налічувалося чотири).

До складу Корпорації входять українські фабрики (Київська, Кременчуцька, Бориспільська та два виробничі майданчики у Вінниці), Клайпедська кондитерська фабрика (Литва), Bonbonetti Choco Kft (Будапешт, Угорщина), а також Вінницький молочний завод, який забезпечує фабрики натуральною високоякісною молочною сировиною. Вироблена на них продукція експортується в різні країни по усьому світу, включаючи й такі, як США з Німеччиною. Центральний офіс Roshen перебуває в Києві.

5.2. «АВК»

Компанія «АВК» - один із лідерів серед українських виробників кондитерської продукції.

«АВК» розпочала свою діяльність в 1991 році як постачальник какао-продуктів на кондитерські фабрики України. Але вже через 3 роки були зроблені перші солодощі - порожнисті шоколадні фігурки.

У 1996 році компанія «АВК» придбала Донецьку, а незабаром Луганську і Мукачівську кондитерські фабрики, що дозволило виробляти широкий асортимент кондитерської продукції. Зараз виробничі потужності АВК розташовані у місті Дніпро.

АВК виробляє шоколад, шоколадні цукерки, злакові солодощі та снеки, желейно-жувальні смаколики, а також іншу кондитерську продукцію. На ринку України «АВК» - лідер категорії шоколадних виробів.



Компанія «АВК» перша в Україні розпочала виробництво желейно-жувальних цукерок. І на сьогоднішній день бренд «Жувіленд» є безумовним лідером даної категорії.

Візитними картками компанії «АВК» є такі бренди як *Королівський Шарм; Trufalie; Trueffle; Шоколадна ніч; KRESKO; Бам-Бук; Мажор; Juveland; Шоколад АВК; Гулівер; Who Said Mmm?* та інші.

Продукти під брендом «АВК» отримали визнання споживачів як в Україні так і далеко за її межами. Якість продукції «АВК» підтверджено міжнародними сертифікатами.

Піклуючись про здоров'я споживачів, кондитери компанії розробили асортимент діабетичних продуктів, один з найширших серед українських виробників (молочний, екстра-чорний шоколад та батончики без цукру).

5.3. «Конті»

Компанія «КОНТІ», яка входить до трійки лідерів галузі, заснована в 1997 році як закрите акціонерне товариство з найменуванням «Виробниче об'єднання «Київ-Конті». До складу підприємства на той момент входила одна кондитерська фабрика - Костянтинівська, з традиційним асортиментом цукерок, печива, карамелі і драже.

У 2000 році виробництво було розширене за рахунок придбання Горлівської кондитерської фабрики, що спеціалізується на випуску різних видів печива. У 2001 році до складу Компанії увійшла Донецька кондитерська фабрика, яка після модернізації стала найсучаснішим та інноваційним підприємством Компанії «КОНТІ».



У 2009 році склад фабрик КОНТІ збільшився Фабрикою фасування кондитерських виробів, для функціонування якої був побудований і введений в експлуатацію цех упаковки з адміністративно-побутовими приміщеннями на території Макіївки.

У березні 2011 року компанія стає приватним акціонерним товариством «Виробниче об'єднання «КОНТІ». 2014р. - успішно запущені 3 нові лінії на ККФ №2: з виробництва складних десертів, сучасних помадних цукерок і шоколадно-вафельних виробів.

Зараз до складу компанії входить сучасна Костянтинівська кондитерська фабрика та логістичний центр класу «А» у місті Дніпро. Портфель компанії налічує 200 товарних найменувань, серед яких: печиво-сендвіч, складні десерти, цукерки в коробках та вагові, тістечко бісквітне, рулети, батончики, карамельні цукерки, крекери та печиво.

Ключові бренди «КОНТІ»: Super Kontik, Bonjour, TIMI, Amour, BiSKonti та Джек. Продукція «КОНТІ» з успіхом експортується більш ніж до 20 країн світу

ВИСНОВОК

Як бачимо, історія кондитерського мистецтва налічує тисячі років, упродовж яких встигло сформуватися досить багато легенд. Кондитерські вироби рятували, прославляли, лікували, ними ласували на королівських бенкетах й дарували коханим. Безліч традицій збереглися й дотепер.

З розвитком промисловості у ХХ ст. з'явилося безліч лінійок продукції, деяка продукція стала революційною та прославила винахідників на весь світ.

З кожним роком впроваджуються все нові технології, що стимулюють створення небачених комбінацій смаків та сировини, народження легенд кондитерського мистецтва. Серед визначних особистостей, звісно, є і українці, що наполегливо проторюють шлях до кондитерських вершин.

Список використаних джерел

1. «Сладкая история кондитерских изделий», Кондитерское и Хлебопекарное производство, URL: <https://cutt.ly/3ySJfHg>
2. «История развития кондитерского производства», Кондитерское и Хлебопекарное производство, URL: <https://cutt.ly/7ySJg0B>
3. История кондитерских изделий, Новый базар, URL: <https://cutt.ly/hySJkNh>
4. Цукаты – предки конфет, Glinskaya, URL: <https://cutt.ly/fyHkbze>
5. Мармелад, URL: <http://vkusnoblog.net/products/marmelad>
6. Легенлы о мармеладе, URL: <https://cutt.ly/lySJI7L>
7. Легенда о зефире, URL: <https://zefirushki.ru/novosti/leg/>
8. Почему классический зефир состоит из половинок, Алёнка, URL: <https://www.alenka.ru/stati/pochemu-klassicheskiy-zefir-sostoit-iz-polovinok/>
9. История пряника, Пряники.Инфо, URL: <http://pryaniki.info/istoriya-pryanika/>
10. Легенда об ахенском прянике, URL: <https://cutt.ly/TySJx5c>
11. Шоколад, URL: https://yogalifestyleblog.com/legends_of_chocolate
12. 3 великих кондитера, изменивших мир, URL: <https://365mag.ru/culture/3-velikih-konditera-izmenivshih-mir>
13. 5 известных кондитеров: чем они покорили свет, URL: <https://www.wday.ru/dom-eda/soh/5-samyih-izvestnyih-konditerov-mira-chem-oni-pokorili-svet/>
14. Интересные факты о сладостях, FACTUM-INFO, URL: <https://factum-info.net/zabluzhdeniya/eda/16-sladosti>
15. Roshen, Довідник.інфо, URL: <https://dovidnyk.info/index.php/Brand/527>
16. Кондитерская компания «АВК» — производитель кондитерских изделий, владеет четырьмя кондитерскими фабриками, UBR, URL: <https://bp.ubr.ua/business/avk-1412>
17. Компания "Конти", LB.ua, URL: <https://cutt.ly/PyHgeOK>
18. Одесский шоколадник стал лучшим кондитером Украины и поедет на чемпионат мира в Париж, Думская, URL: <https://dumskaya.net/news/odesskiy-konditer-pobedil-v-chempionate-ukrainy-097725/>
19. URL: <https://www.roshen.com>
20. URL: <http://www.avk.ua>
21. URL: <http://www.konti.com>