**ЛЕКЦІЙНИЙ МАТЕРІАЛ**

ПЛАН

[**1. Етимологія та історія кондитерської галузі**......................................................5](#_page_38_0)

[1.1. Етимологія кондитерської галузі.....................................................................5](#_page_38_0)

[1.2. Екскурс в історію кондитерської галузі .........................................................5](#_page_38_0)

[**2. Історія та легенди окремих кондитерських виробів......................................7**](#_page_43_0)

[2.1. Цукати ................................................................................................................7](#_page_43_0)

[2.2. Мармелад ...........................................................................................................7](#_page_43_0)

[2.3. Зефір ...................................................................................................................8](#_page_47_0)

[2.4. Пряники..............................................................................................................9](#_page_49_0)

[2.5. Шоколад...........................................................................................................11](#_page_52_0)

[**3. Підприємці-легенди кондитерської галузі та їх вироби.**..............................13](#_page_55_0)

[3.1. Мікеле Ферреро...............................................................................................13](#_page_55_0)

[3.2. Франклін Клеренс Марс.................................................................................15](#_page_59_0)

[3.3. Енріке Бернат...................................................................................................16](#_page_61_0)

[**4. Кондитери-легенди та їх вироби .............**.........................................................18](#_page_64_0)

[4.1. Дафф Голдман .................................................................................................18](#_page_64_0)

[4.2. Жером Де Олівейра.........................................................................................18](#_page_64_0)

[4.3. Садахару Аокі..................................................................................................19](#_page_68_0)

[4.4. Адріано Зумбо.................................................................................................20](#_page_70_0)

[4.5. Бадді Валастро.................................................................................................21](#_page_72_0)

[4.6. Руслан Громаковський ...................................................................................22](#_page_72_0)

**5. Українські виробники-лідери**… ……………………………………...…23 [5.1 «Рошен».............................................................................................................23](#_page_76_0)

[5.2. «АВК»...............................................................................................................24](#_page_78_0)

[5.3. «Конті».............................................................................................................24](#_page_78_0)

[Список використаних джерел..................................................................................26](#_page_82_0)

4

**ВСТУП**

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

На жаль, через стереотип, що склався про шкоду солодкого, багато ласунів постійно відчувають 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, зо-крема, синтез імуноглобуліну А. Вони виявили, що люди, які відчувають почуття провини за зайву з'їдену шоколадку або тістечко, частіше хворіють захворюван-нями дихальної системи , такими, як ангіна або грип.

Якщо солодощі виготовлені з натуральних продуктів, то при помірному їх вживанні шкоди не буде, тільки користь, оскільки вони служать природним сти-мулятором 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 глюко-зи, і він, може бути, стане найщасливішою людиною на землі».

Найкорисніші солодощі - це ті, що базуються на фруктовій, ягідній, молоч-ній (і в якійсь мірі горіховій) сировині і виготовлені на вивареному цукрі. В тако-му цукрі вже немає шкідливих речовин і побічних домішок цукрового виробницт-ва.

5

**1. Етимологія та історія кондитерської галузі**

**1.1. Етимологія кондитерської галузі**

Слово **"кондитер"** походить від італійського дієслова "кандіере" (сandire), що означає «варити в цукрі, зацукровувати». Його вимова дуже близька до латин-ського слова «кондитор» (conditor) - так стародавні римляни називали кухарів. Це співзвуччя призвело до того, що виробників солодощів стали іменувати кондите-рами.

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 легко-засвоювані харчові продукти з великим вмістом цукру, що відрізняються приєм-ним смаком і ароматом. В якості основної сировини для приготування кондитер-ських 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, желюючі речовини, смакові і ароматичні добавки, харчові барвники і розпушувачі.

**1.2. Екскурс в історію кондитерської галузі**

Коріння історії виникнення кондитерських виробів йдуть далеко в старови-ну. 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 виготовля-лися з меду і найрізноманітніших фруктів. В Єгипті ж основним компонентом цих солодощів 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 Іра-ні, 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.

6

Першими солодощами, які навчилася виготовляти людина в нашій місцево-сті, були вироби на основі меду, а потім - цукру і цукристих речовин. Перші пря-ники, звані тоді «медовим хлібом», з'явилися ще близько IX століття, вони пред-ставляли 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 вихо-дили розмелені, перетворені в пюре, у інших лише подрібнені, у третіх у вигляді соків. Так з'явилися сиропи, мармелад, повидло, джеми, желе, конфітюри, україн-ські сухі варення і закавказькі цукати.

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

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

7

**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 клі-маті. Проте традиція зберігати фрукти в меду існувала ще у давніх римлян в I сто-літті нашої ери. У VIII столітті цукати потрапили в південну Європу – їх привезли араби, які вирушили завойовувати нові території. Але лише тільки в XIV-XV сто-

літтях з'явилися перші письмові згадки про цу-катах. Цукати поступово набирали популяр-ність: спочатку їх, як цукерки, подавали на бан-кетах чи пригощали ними знатних гостей, а вже згодом - стали використовувати у випічці і десе-ртах. У Росії цукати стали популярні в XVIII столітті - їх дуже полюбила Катерина II. У 1777 році вона навіть видала указ щодо регулярного

постачання цих солодощів до двору. Проте ці солодощі були родом... з Києва!

***Цікавий факт***

У 1386 році на весілля до литовському князя Ягайла привезли з Києва не-

звичайне варення - сухе. Це і були цукати по-київськи. Технологія приготування сухого київського варення якщо і відрізнялася від технології приготування цука-тів, 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 мага-зин 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: желей-ний, фруктово-ягідний, желейно-фруктовий і жувальний мармелад.

8

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 мета-

левих ємностях, які ставили на сонці. В Європі фруктові кондитерські вироби з'явилися в 16 столітті, коли на ринок почав надходити де-шевий американський цукор. У Франції мар-мелад почали виробляти в 18 столітті з яблук,

айви і абрикосів, і найкращим вважається мармелад, вироблений саме з цих фрук-тів. На початку 20 століття європейські виробники мармеладу стали додавати в нього риб'ячий клей, який надавав йому особливого смаку і дозволяв цьому виро-бу зберігати форму.

***Легенда про мармелад***

Найбільше мармелад поважають саме англійці. Кажуть, що його створив

особистий лікар королеви Шотландської Марії. Він лікував морську хворобу ко-ролеви апельсиновими дольками зі шкірочкою, що були присипані цукром. Ку-хар, 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 пе-ретертих 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 яєч-ний білок.

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

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

9

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

Тоді вони зважилися на відчайдушний вчинок - спробувати розпізнати інг-редієнти і відтворити рецепт навмання. Яблучне пюре збили з яєчним білком і за-пекли. Вийшло щось середнє між пастилою і безе. Тягучу повітряну масу назвали зефіром. Класичний рецепт з тих пір так і не змінився: яблука (або яблучний пек-тин), 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 фаб-ричного продукту занадто дорого і клопітно, тому його стали склеювати цими са-мими піддонами, утворюючи парний зефір. Таким його пам'ятають ще наші бабу-сі і прабабусі.

***Легенда про зефір***

Свою назву солодощі отримали на честь бога західного вітру – Зефіра. Гре-

ки 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 пряно-щів.

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

10

Медові коржі увійшли в історію також під назвою «лебкухен» (різдвяні пряники) - пряники у відомій нам сьогодні формі спочатку були винайдені в Бель-гії 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 додава-ти лісові трави і коріння, а в XII-XIII століттях, коли до місцевих жителів дісталися «каравани» з екзотич-ними прянощами з Індії і з Близького Сходу, пряник і отримав свою нинішню назву.

Потім їх почали пекти з пшеничного борошна, але з додаванням сусла, чорної патоки, меду або па-леного цукру. Саме тому тісто було темного кольору.

Ще пізніше пряники стали прикрашати кольоровою глазур'ю, навіть позоло-тою, 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 найпо-пулярнішими 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 поневіряння 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 мо-гилу. Потривожити спокій померлого і перевірити цю версію ніхто не смів. Але один сміливець все ж знайшовся. Ним став юний учень пекаря. Однак, однієї хо-робрості було недостатньо, адже спочатку потрібно було проявити кмітливість, щоб дізнатися давню таємницю - місце поховання короля франків.

11

Хлопчина не придумав нічого кращого, ніж звернутися за прихованою інфор-мацією до самого чорта. Представник нечистої сили погодився допомогти допитли-вому 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 ме-тою потривожили його величність. Розповів пекар про голод й убогість ахенців і попро-сив 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 ви-роби за королівським рецептом. Справа пішла, пряники розкуповувалися як гарячі пиріжки. Добробут пекарів ріс, а про договір з дияволом ніхто і не згадував. Од-нак, чорт на пам'ять не скаржився, і прийшов час, коли він постукав у двері.

Учень впустив непрошеного гостя і запропонував йому частування - свіжо-спечені 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. Во-но простромило живіт чорту, тому той від болю кинувся бігти щодуху, аби схова-тися 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 «чокола-тль», що в перекладі з ацтекського означає «гірка вода». Першими познайомилися з цим напоєм іспа-нські конкістадори, що захопили в 1519 році древ-ню столицю Мексики місто Теночтітлан. Гострий,

12

гіркий «чоколатль» їм не сподобався. Проте сподобався його царський варіант, приготований з обсмаженого насіння какао, розтертого з молодими зернами куку-рудзи, 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 ча-сом (в XVII столітті) потрапили до Франції і Англії. Причому тільки напоєм шо-колад 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 взя-ли 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 відда-ність. Тоді за легендою мудрий бог ацтеків Кецалькоатль (Quetzalcoatl - «перна-тий змій») дарував людям дерево какао, назване cacahuaquahitl. 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 червони-ми, як пролита кров.

13

**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 солодощів 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 ді-тей? 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 про-даж вийшов **Kinder Surprise** - яйце біло-молочне всере-

дині, шоколадне зовні, в якому можна знайти іграшку. До цього дня ці ласощі од-ні 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 ти-сяч 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](https://uk.wikipedia.org/wiki/1963) році Мікеле Ферреро почав вдосконалювати рецепт «Supercrema Ferrero» та перейменував її у **«Nutella»**. Логотип новоствореної марки був зареєстрований наприкі-нці 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

14

Ферреро у Альбі 20 квітня [1964](https://uk.wikipedia.org/wiki/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 кра-їнах Латинської Америки. Ферреро зауважив, що американки ретельно стежать за своєю фігурою і зовнішнім виглядом. Він придумав м'ятне драже **Tic Tac,** яке міс-тить 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», існу-ють 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 го-ріха, укладеного в тонку вафлю, наповнену горі-ховим кремом, покриту молочним шоколадом і рубаними лісовим та волоським горіхами. Кожна цукерка, упакована в позолочену обгортку, міс-тить 69 кілокалорій.

**Ferrero Rocher** завжди носить позолочену обгортку, Ferrero Garden завжди носить срібну

обгортку з ілюстрацією смаку під ім'ям — наприклад, кокоса або полуниці.

15

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

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

**3.2. Франклін Клеренс Марс**

Франклін Клеренс Марс народився 24 вересня 1883 року в Ньюпорті, штат Мінессота. 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 фоль-гу. У той час в кондитерському магазині Марсів шоколад продавався на вагу. Френк помітив, що його маленький син постійно

брудниться шоколадом і вирішив загортати мале-нькі 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 по-

критої молочним шоколадом (всередині — карамеллю) та є еквівалентом шокола-дного батончика Mars.

Європейська версія шоколадного батончика не покрита карамеллю і є ана-логом шоколадного батончика «3 мушкетери». Вона складається з нуги, яка наба-гато легше, ніж нуга шоколадного батончика Mars. Через низьку густину (0,88 г/см3) 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 ба-тончика має шоколадний смак.

16

До кінця року шоколадки в фользі стали найпопулярнішими на ринку і ком-панія Mars відкрила кондитерську фабрику недалеко від Чикаго. Там почали ви-пускати нові вироби, серед яких був всіма улюблений **Snickers** - шоколадний ба-

тончик зі смаженим арахісом (також з насінням, фундуком, мигдалем), карамеллю та нугою, пок-ритий зверху молочним шоколадом. Продаж шо-коладного батончика Snickers у всьому світі що-річно сягає на суму понад 2 млрд доларів США.

Його масове виробництво розпочалося ли-ше 1930 року. У листопаді 1929 року в Чикаго була збудована шоколадна фабрика, на якій пер-

шими стали виготовлятися шоколадні батончики Snickers. Сьогодні чиказька шо-коладна фабрика випускає 560 солодощів 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, Incle Ben's, і корми для тварин - Royal Canin, Whiskas, Chappy і багато інших. Керують компа-нією, 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, заува-жив, 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 ви-дів кондитерських товарів з виробництва, почав випускати тільки одну річ - льо-дяник «з ручкою». Перша назва була асоціативною: «Гол». Круглий, як м'яч. Льо-дяник потрапляє до рота, як у футбольні ворота. Але рекламна компанія продик-тувала свої правила. Динамічну і вибухову пісню з рекламного ролика: «Chupa,

17

chupa, chupa Chups», швидко підхопили дорослі і діти. Солодкий мотив дав цуке-рці назву - Чупа із співзвучним доповненням Чупс. Походить воно від «Сhupar», 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 пластикової. З кожним роком популяр-ність 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.

18

**4. Кондитери-легенди та їх вироби**

**4.1. Дафф Голдман**

Відомий кондитер з США, власник і шеф-кухар кондитерських Charm City Cakes в Балтіморі і Лос-Анджелесі. У числі відомих робіт Charm City Cakes -десерти у вигляді димлячого вулкана, анатомічно правильного вуха німецької вів-чарки, апарату комп'ютерної томографії, автомобіля Jeep і бейсбольного стадіону «Ріглі-Філд». Дафф і його команда створили торти для свята на честь другої інав-гурації Барака Обами, 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 підліт-ком: в 14 він влаштувався в магазинчик бейгл в торговому центрі. Коли Голдман навчався на другому курсі університету, йому довелося побувати в кращому рес-торані Балтімора Charleston, і він захотів будь що стати одним з його кухарів. Шеф-кухар Сінді Вульф ознайомилася з резюме хлопця, зазначила, що йому бра-кує 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 гені-єм 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 міжнаро-дному змаганні з випічки Coupe du monde de la pâtisserie.

19



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 бі-льше двох смаків. Серед його найпопулярніших шедеврів - Тарт «Татен» (францу-зький яблучний пиріг навиворіт) і «Тірамісу», шоколадний кекс з пастою жанду-жа з какао-бобів, фундука та цукру, тістечка «ЕКЗАЛЬТ» з шоколадом, ваніллю, маскарпоне і горіхами пекан, «осмос» з мигдальною пастою, флердоранжем, аб-рикосовим мармеладом і мусом, а також авторська варіація класичного французь-кого 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 шоколатьє на міжнародній виставці Salon du Chocolat у Франції.

Опановувати кондитерське мистецтво Садахару почав в кулінарній школі Machida Cooking School в Токіо. У 1991 році він прибув до Франції, щоб відточи-ти свою майстерність, і місцеві кулінарні традиції так його надихнули, що він ви-рішив 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 бутиків Patisserie Sadaharu Aoki в Парижі і Токіо.

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

20



вона квасоля, гострий перець, японський лимон юдзу, чорний кунжут і японська слива входять в багато фірмових солодощів кондитера. Але, мабуть, його улюб-лений 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 Вольдето-ртом», і його творіння дійсно здатні вбити наповал практично будь-якого ціните-ля. Смак, складність виконання, оформлення, та ще й ціна... Все на висоті.

Найзнаменитіший шедевр Адріано Зумбо - це ще і найдорожчий десерт у Ав-стралії, 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 пісо-чне 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 солодощів і ді-лове чуття. Закінчивши школу, Адріано вже знав, чим хоче займатися, і тому по-

21

чав осягати кондитерське мистецтво під керівництвом визнаних ікон австралійсь-кої і французької кулінарії. Свій шлях незалежного кондитера він почав з продажі таких виробів як домашні тарти, маффіни, брауні і банановий хліб, а тепер знаме-нитий 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 поставляє випічку по всій Америці, компанія з організації різних заходів Buddy V's Events, крім того, завдяки участі в проект TLC «Король кондитерів» він здобув популяр-ність 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 осягав 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 незвичай-них розмірів і форм - серед них десерти у вигляді залізничного вокзалу, стадіону з уболівальниками, героїв «Трансформерів», зомбі-клубу, його дружини і навіть собору Василя Блаженного.



22

**4.6. Руслан Громаковський**

Серед українців також є кондитери, що гідні заявити про себе на весь світ. Одеський кондитер Руслан Громаковський переміг в першому Національ-

ному 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, ство-реної з того ж солодкого матеріалу.

Щоб показати кращий результат в Києві, Руслан пройшов три відбіркові ту-ри, 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, ко-жен десерт. Конкурс присвятили Анні Ярославні, тому я придумав безліч істори-чних деталей та використав місцеві продукти: в десертах - брусницю, яблука і по-пкорн з гречки, а одну цукерку начинив марципаном і коноплями - це рослина бу-ла дуже популярно в XI-XII століттях ».

Оцінюючи учасників, компетентне журі враховувало кілька параметрів - гі-гієна 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.



23

**5. Українські виробники-лідери**

**5.1 «Рошен»**

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

Історія бренда Roshen розпочалася в 2000 році. Виробник споконвічно но-сив громіздку назву «Укрпромінвест-Кондитер». Створенням нового бренда займалося українське «Бюро маркетингових технологій». Вважається, що назва «Рошен» — похідне від імені власника корпорації, українського політика Петра Порошенко. 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 закордон-них клієнтів різних країн — однією з цілей ребрендингу було бажання подальшо-го 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 кондитерсь-ка фабрика (Литва), Bonbonetti Choco Kft (Будапешт, Угорщина), а також Вінни-цький молочний завод, який забезпечує фабрики натуральною високоякісною мо-лочною сировиною. Вироблена на них продукція експортується в різні країни по усьому світу, включаючи й такі, як США з Німеччиною. Центральний офіс Roshen перебуває в Київі.

24

**5.2. «АВК»**

Компанія «АВК» - один із лідерів серед українських виробників кондитер-ської 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 асорти-мент кондитерської продукції. Зараз виробничі потужності АВК розташовані у місті Дніпро.

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

Компанія «АВК» перша в Україні розпочала виробництво желейно-жувальних цукерок. І на сьогоднішній день бренд «Жувіленд» є безумовним ліде-ром 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 Muuu?* 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 асор-тимент діабетичних продуктів, один з найширших серед українських виробників (молочний, екстра-чорний шоколад та батончики без цукру).

25

**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, кара-мелі 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 кондитер-ських 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 налі-чує 200 товарних найменувань, серед яких: печиво-сендвіч, складні десерти, цу-керки в коробках та вагові, тістечко бісквітне, рулети, батончики, карамельні цу-керки, крекери та печиво.

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

26

Як бачимо, історія кондитерського мистецтва налічує тисячі років, упро-довж яких встигло сформуватися досить багато легенд. Кондитерські вироби ря-тували, прославляли, лікували, ними ласували на королівських бенкетах й дарува-ли коханим. Безліч традицій збереглися й дотепер.

З розвитком промисловості у ХХ ст. з’явилося безліч лінійок продукції, де-яка продукція стала революційною та прославила винахідників на весь світ.

З кожним роком впроваджуються все нові технології, що стимулюють ство-рення небачених комбінацій смаків та сировини, народження легенд кондитер-ського мистецтва. Серед визначних особистостей, звісно, є і українці, що наполе-гливо проторюють шлях до кондитерських вершин.

27

**Список використаних джерел**

1. «Сладкая история кондитерських изделий», Кондитерское и Хлебопекарное производство, URL: https://cutt.ly/3ySJfHg

2. «История развития кондитерського производства», Кондитерское и Хлебопека-рное производство, URL: https://cutt.ly/7ySJg0B

3. История кондитерських 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/lySJl7L

7. Легенда о зефире, URL: <https://zefirushki.ru/novosti/leg/>

8. Почему классический зефір 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, вла-деет 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 чем-пионат 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](http://www.avk.ua/ua/uk/company/about)

21. URL: http://www.konti.com