**ПРАКТИЧНЕ №1-2**

**Історії виникнення кондитерських виробів дуже давня. 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 та єгиптяни. Найпершими вважаються цукерки Стародавньої Греції, які виготовляли з меду і найрізноманітніших фруктів. В Єгипті ж основним компонентом цих солодощів були фініки. Саме кондитерське мистецтво виникло та отримало найбільший розвиток в Італії у Венеції лише з появою цукру в кінці XV – початку XVI століття. Доти солодощі в Європі купували в арабів, найдавніших кондитерів у 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, коли в Європі кондитерська справа розвивалася в напрямку тістечок і печива, араби першими звернули увагу, що варіння або плавлення цукру відкриває великі 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 на пюре, в інших лише подрібнені, в 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 на промислове, фабричне. Цьому сприяла поява 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 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 та автоматизованих способів їхньої реалізації. У результаті відновлення і поновлення кондитерської промисловості виробництво кондитерських виробів в передвоєнному 1940 році сягало 790 тис. т. У період Великої Вітчизняної війни значна частина кондитерських підприємств була зруйнована. Знову треба було їх відновлювати та 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, збільшенню частки імпортованих кондитерських виробів.

Пішов спад виробництва: так, 1998 року виробіток кондитерських виробів порівняно з 1990 роком скоротився вдвічі. У кінці 90-х років минулого століття ситуація почала змінюватися в кращий бік – намітилося деяке зростання виробництва кондитерських виробів, знизилася частка імпортованої продукції. Перед вітчизняною кондитерською промисловістю знову стоїть завдання відродження та оновлення, вирішувати яке доведеться як теперішнім, так і майбутнім поколінням інженерів.

Цукати в перекладі з латинської «sucus» – сік. За фактом цукати – це шматочки або частини ягід, фруктів чи 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 спекотному кліматі. Проте традиція зберігати фрукти в меді 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 цукати. Вони поступово набирали популярність: спочатку їх, як цукерки, подавали на бенкетах чи пригощали ними знатних гостей, а вже згодом стали використовувати у випічці та десертах. 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!

Мармелад – кондитерський виріб драглеподібної структури, виготовлений з фруктово-ягідного пюре або водного розчину драглеутворювачів (пектин, агар або желатин), цукру та 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 (у перекладі з німецького словом «Marmelade» позначають особливу технологію, спрямовану на загущення продукту). Перший мармелад почали виготовляти на Близькому Сході і в Східному Середземномор’ї ще у 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 ХVI столітті, коли на ринок почав надходити дешевий американський цукор. У Франції мармелад почали виробляти в ХVIII столітті з яблук, айви та абрикосів, і найкращим вважається мармелад, вироблений саме з цих фруктів. На початку XX століття європейські виробники мармеладу стали додавати в нього риб’ячий клей, який надавав йому особливого смаку і дозволяв цьому виробу зберігати форму.

З давніх-давен наші предки ласували запашною пастилою, яку робили з перетертих кислих яблук, перемішаних з медом і томлених у печі. Улюблені народні ласощі шанували і в царських палатах. З часом, щоб зробити пастилу більш ніжною і позбавити від іржаво-яблучного кольору, стали додавати яєчний білок. Царською версією пастили пригощали при дворі іноземних гостей, і серед них «бабуся зефіру» мала величезну популярність. 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 – спробували розпізнати інгредієнти і відтворили рецепт навмання. Яблучне пюре збили з яєчним білком і запекли. Вийшло щось середнє між пастилою і безе. Тягучу повітряну масу назвали зефіром. Класичний рецепт відтоді так і не змінився: яблука (або яблучний пектин), яйця, цукор і ваніль для аромату. Покривати його шоколадом, додавати ягідні соки стали набагато пізніше.

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 із спеціями з’явилися близько 350 до нашої ери. 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’явилися вони в меню приблизно у IX столітті. Тоді це була суміш житнього борошна з медом і ягідним соком, причому мед у 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 сусла, 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, талійський кріп, помаранчева кірка (гіркий апельсин), лимон, м’ята, ваніль, імбир, аніс, кмин, мускат, гвоздика.

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

Шоколад – цукровий кондитерський виріб із шоколадної маси. Своєю чергою 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 та 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 у дар королю Іспанії. Какао-боби і рецепт напою з часом (в XVII столітті) потрапили до Франції та Англії. Причому тільки напоєм шоколад залишався аж до XIX століття. Плитковий шоколад з’явився тільки в середині XIX століття, коли в Голландії був запатентований гідравлічний прес для його виготовлення. Перші шоколадні цукерки стали продавати в Бельгії. Звичайний аптекар, намагаючись отримати засіб проти кашлю, в результаті виготовив шоколадні цукерки, а після того, як його дружина придумала для них золоті обгортки, цукерки дуже добре продавалися.

Як бачимо, історія кондитерського мистецтва налічує тисячі років, упродовж яких встигло сформуватися доволі 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 столітті з’явилося безліч лінійок продукції, деяка продукція стала революційною та прославила винахідників на весь світ.

З кожним роком впроваджують усе 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.

Юлія Кузьменко, керівник групи “Кондитер” мереж “Наш Край”|SPAR

**Українські солодощі знову стають різноманітними та красивими. Відомі фабрики вдало експерементують зі смаками та новими видами продукції. З’являються винахідливі крафтові виробники конфітюру, випічки, карамелі, печива. Кондитерська справа пережила одноманітність радянського часу й відроджує свою славу. Адже колись, іще до совєцької уніфікації, українські  шоколадні фабрики перемагали на виставках у Брюсселі та Парижі, а відомі письменники присвячували смаколикам спогади.**

**Розповідаємо історію солодощів в Україні: чим ласували в Київській Русі, якими смаколиками тішили себе ченці, яку революцію здійснив цукор, які старі фабрики досі діють в Україні та в який бізнес інвестував Андрей Шептицький**



**Ольга Коцюбанська**

історикиня

**Молочні річки та кисільні береги**

Серед перших солодощів у літописах Київської Русі згадують медовий хліб, різноманітні вироби з дріжджового тіста, витримані в меду ягоди. Популярними були злакові киселі – житні, пшеничні, вівсяні.

Нестор Літописець описує цікавий випадок: одне давньоруське місто взяли в облогу печеніги. Від нападників вдалося врятуватися завдяки байці, начебто всі місцеві криниці вщент заповнені киселем. А отже, вороги можуть сидіти під мурами хоч до другого пришестя – містяни не пропадуть. І не пропали.

Одна з найдавніших кондитерських традицій на території України – випікання пряників. Щоправда, для наших предків більш характерним було слово "медяник". Доказом популярности смаколика є чудова експозиція пряничних форм у Національному музеї народного декоративного мистецтва.



Пряничні форми в експозиції Національного музею декоративного мистецтва

*Фото надала авторка*

**Поділися рецептом!**

Чи схожі між собою столи князя Ярослава Мудрого та його зятя, французького короля Генріха І? Схожі.

Шляхта й королівські двори збагачувалися іноземними звичаями завдяки династичним шлюбам. Кулінарні традиції залежали від релігійної належности. Або від того, як далеко пролягали межі володінь. Втім мало яка запозичена страва залишалася у регіональній кухні неадаптованою.

Із плином часу характерне для Київської Руси житнє борошно змінили на біле – за європейською модою. А, наприклад, пряники кочували із заходу на схід, змінюючи колір і склад борошна. Вафлі ж – це колишні церковні [облатки](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%BA%D0%B0?fbclid=IwAR2o8FXdzL47LMT03RKgX1gVD5bhinWvw7ZB9b4m8Esa75UBMlj2tuMQ_fo), згодом видозмінені, покращені та урізноманітнені.

Культура створення солодощів розвивалася поступово. Перші кулінарні трактати відомі нам ще з античних часів. Але справжній “кулінарний Ренесанс” відбувся у Середньовіччі. Придворні кухарі європейських королів у ХІІІ столітті один за одним почали видавали книги рецептів.

**Монахи варять мармелад**

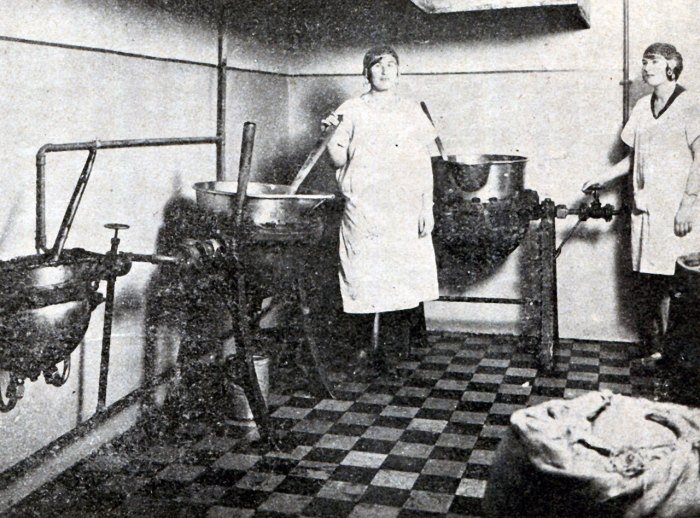
У XVII столітті ченці Києво-Печерської лаври подавали до кави фруктовий конфітюр. Цей почастунок був елементом урочистого прийняття гостей. Саме тоді наші предки зробили перший крок до освоєння технології виробництва мармеладу.

За ранньою рецептурою його виготовляли з айви, яблук і абрикосів. Ці продукти багаті на пектин, який є природним драглеутворювачем. Веніамін Похльобкін, один із відомих істориків гастрономії, пов’язує мармелад із грецькими фруктовими десертами – пелте. Їх готували випарюванням яблучного чи айвового соку на відкритому сонці. Згущення та уварювання фруктових соків найбільш характерне для багатих сонцем країн.



Студенти вчаться готувати варення у звичайній школі Крайстчерча (Нова Зеландія), 1938 р.

*Фото: blog.tepapa.govt.nz*



У фабриці “Фортуна Нова” на вул. Кордецького, 23 у Львові

*Фото: з книги О.Пасіцької. Львів і льв’яни: український соціум та промисел (20-30-ті роки ХХ століття).*

На території сучасної України виробництво мармеладу поширилося досить швидко завдяки різноманітності фруктів та ягід.

У хроніках і документах натрапляємо на багато десертів на основі фруктів та меду. Наприклад, вимочені в меду зелені горіхи.

Вінцем традиції стало "сухе варення", на якому спеціалізувалася кондитерська династія Балабухів. Вони у XVIII столітті в Києві заснували власне виробництво. Їхній десерт був знаменитим.

"Сухе варення" було схожим на фруктові десерти Туреччини. За консистенцією нагадувало цукати, але значно ніжніше.

**Цукор – всьому голова**

Залежно від основної сировини кондитерські вироби  поділяють на борошняні та цукристі. До Середньовіччя цукристі солодощі ще навіть не з’явилися. Натомість борошняні були досить схожими на сучасні.

Технологію виготовлення цукру освоїли в часи Александра Македонського. А масове виробництво почалося лише тоді, коли Європа вхопила собі колонії у теплому кліматі.



Лукумна крамниця Хаджі Бекіра, першого офіційно визнаного в Туреччині виробника рахат-лукуму. Її заснували 1777 року – вона досі збереглася. Картина Амадео Прециозі

Схід першим оцінив потенціал цукру як основної сировини для виготовлення солодощів. Невдовзі предтечу назвали рахат-лукумом. За свідченням дослідника Тіма Річардсона, перські та арабські рецепти лукуму вже містили цукор і крохмаль. Згодом ця традиція поширилася і поблизу українського півдня, у Туреччині.

У роки Османської імперії південь України наповнився численними майстернями із виготовлення халви та лукуму. Після заснування Одеси кондитерські традиції щедро переплелися із грецькими – ми отримали наше локальне Середземномор’я. І якщо присмак східних солодощів відчувався навіть у Києві то уявіть, яким відчутним він мав бути на півдні!

Спочатку цукор виготовляли з цукрової тростини – і це однозначно не підходило для кондитерів наших територій. Проблему вирішили наполеонівські війни. Відрізані від теплих колоній європейські держави були змушені пригадати та вдосконалити вигадану ще у XVIII столітті технологію виробництва цукру з буряку. Місцева сировина була дешевою і дала змогу запровадити масове виробництво. Карамель, мармелад і пастила розпочали свою переможну ходу.



Конрад ван Гутен, батько твердого шоколаду

Наука XIX століття допомогла освоїти нові рецепти. Французький хімік і фармацевт Анрі Браконно 1825 року докладно описав властивості та способи виробництва драглеутворювача. А голландський хімік Конрад ван Гутен винайшов технологію отримання какао-масла із какао-бобів. Після цього стало можливим виробництво твердого шоколаду.

Усі інгредієнти були на руках. Можна починати промисловий переворот.

**Шоколадна революція**

Промисловий переворот у кондитерській справі розпочався у 70–80 роках XIX століття. До того в солодкій індустрії працювали невеличкі цукерні зі замкненою системою передавання інформації від майстра до учня, збереженою від середньовічних гільдій.

У документах Київської міської думи знаходимо, що 5 січня 1859 року австрійський підданий Франц Косицький просив дозволу відкрити кондитерську. Він також хотів утримувати учнів і навчати їх готувати солодощі.

Промисел залишався замкненим. Навіть у 20–30 роках ХХ століття знаменита підприємиця Климентина Авдикович-Глинська, власниця фабрики "Фортуна Нова", нарікала: кондитери Перемишля не квапляться навчати ремесла нових людей.



Вітрина крамниці фабрики Бормана



У 1974 році магазин Бормана називався "Ведмедик"

Далеко не всі підприємства підтримували статус високотехнологічних. У 90-х роках ХІХ століття фабрична інспекція Київської губернії фіксувала численні порушення умов праці та виробництва. Наприклад, ущент забиту вентиляцію. Чи постіль та шкарпетки, які валялися вздовж та впоперек виробничого цеху.

Натомість великі кондитерські фабрики нагадували сяючі острівці цивілізації. Деякі найдавніші з них і нині успішно продовжують свою діяльність: фабрика братів Крохмальникових в Одесі, заснована 1820 року; фабрика Жоржа Бормана в Харкові, 1896 рік; фабрика Валентина Єфімова в Києві, 1876 рік; фабрика "Бранка" Маурісія Брандштадтера у Львові, 1882 рік, яка згодом злилася з компанією "Фортуна Нова" Клементини Авдикович.



Основними споживачами продукції "Жорж Борман" були діти. Намагаючись здивувати юних покупців і зайняти їх допитливий розум, в коробки з зефіром і цукерками вкладали заготовки для паперових виробів (орігамі) і докладну інструкцію по їх виготовленню

*Фото: pinterest.com*

На жаль, не всі бізнеси дійшли до наших днів. Серед втрачених компаній варто згадати фабрику Лазаря Дуварджоглу в Одесі. Підприємство було одним із найкращих виробників східних солодощів на півдні, поєднувало новітні технології та історичні традиції.

Фабрика Жоржа Бормана в Харкові однією з перших встановила промислові холодильники. Її працівники носили однострої – жінки були одягнені в малинові сукні та білі фартушки. Фірмові крамниці нагадували королівство з дитячих мрій. Там височіли гігантські шоколадні фігури, всередині паморочили голову пахощі ванілі та кориці. Ніжні ручки продавчинь складали солодощі у вишукані коробочки, обтягнені шовком та оксамитом, – бонбоньєрки.

Щоб створити дизайн упаковань, залучали найкращих художників. Шоколад випускали із пересувними картинками, вкладеними ребусами, загадками, казками для дітей, картками із колекцією національних костюмів тощо.



Реклама фабрики Дуварджоглу

Українські солодощі отримували високі оцінки й на глобальному ринку. Харківська фабрика Жоржа Бормана 1900 року здобула два гран-прі на Всесвітній виставці у Парижі. Фабрика Валентина Єфімова сподобилася на золоті медалі виставок у Лондоні та Брюсселі 1904 року.

У своїх спогадах письменник Станіслав Лем писав про львівський шоколад.

**Львів’яни і шоколадна фабрика**

Твердий шоколад у Львові розпочали виготовляти доволі швидко, через кілька років після освоєння технології в Європі. І майже одночасно з найдавнішими польськими фабриками (наприклад, Wedel).



Климентина Авдикович-Глинська

Взірцем відповідального бізнесу стало підприємство "Фортуна Нова". Власниця компанії, Климентина Авдикович-Глинська, була дружиною професора Перемишльської гімназії Ореста Авдиковича. Після смерті чоловіка залишилася з двома дітьми без заробітку. Сімейна криза збіглася з періодом воєнних дій у Львові та економічною кризою. Фінансова система дала збій, Клементина не змогла добитися вдовиної пенсії – почала шукати виходу зі скрути.

Історія фабрики "Фортуна Нова" починалася з одного мішка цукру, купленого за гроші від продажу годинника. "На маленькій залізній кухоньці варила я цукор, красила, додавала смаків, прибирала зверху, накладала в коробки та розносила по буфетах і цукорнях…", – згадувала Клементина.



Рекламні оголошення фабрики "Фортуна Нова", 1930-ті роки

Спогади  Глинської дають хоч і емоційний, проте достатньо чіткий опис внутрішньої кухні невеличких кондитерських підприємств. Зокрема, вона описує стан деяких "кустарних" виробництв: "У маленькій, брудній, темній та задушній кімнаті лежав хворий. Побік ліжка стояв стіл із дерева з камінною плитою і прикріпленою до нього машинкою".

Клементина продала частину пожитків, які залишив чоловік, та купила машинку для виробництва солодощів. Винайняла у знайомих дві стайні, повністю їх переробила – "обдрапала, побілила, дала добрі двері та стала фабриканткою".

Цукерня помалу розвивалася, з’явилася власна крамниця та пакувальний цех. "Я заложила фабрику. Працюватиму день і ніч, щоб вона була велика та міцна. Сотням наших працівників дам заробіток. Всім чужим підприємствам послугую прикладом чистоти і здорових, гігієнічних умов праці для робітників", – хвалилася Глинська.

В історії  "Фортуни" були навіть рейдери. Фабрику врятувала відчайдушна відданість робітниць: "Дівчата позамикали вікна та двері інвентарем "Фортуни" та огризалися з ними через стіну, доки я побігла за адвокатом".

Підприємницька діяльність Клементини Глинської була чистою і яскравою. До її почину як тихий спільник долучився Андрей Шептицький – довгі роки її підтримував. Глинська була сповнена громадянського обов’язку, відповідальности за долю фабрики. Вірила у "зміцнення української нації шляхом її упромисловлення".

У радянські роки "Фортуну" об’єднали з фабрикою Маурісія Брандштадтера.

Починалися нові часи – доба суцільної однаковости.



Обгортка цукерок Київського харчотресту

*Фото: istpravda.com.ua*

**"Ракові шийки" та "Гусячі лапки"**

У хаотичний час НЕПу більшість підприємств занепали: радянські трести не могли надати їм належної уваги. У 1920-х роках, після воєн і революцій, технічна база нагадувала руїни. Почалася сталінська індустріалізація. Фабрики поповнили сотні різновидів нового обладнання. На більшість підприємств провели електрику. Відкрили технологічні лінії, науково-дослідні інститути кондитерської промисловости. Почали видавати рецептурні збірники. Чимало рецептур запозичили з асортименту дореволюційних фабрик – наприклад, відомі цукерки "Ракові шийки" і "Гусячі лапки".

Нове обладнання – це насправді зовсім непогано. Однак, як і кожна сфера, кондитерське виробництво потребувало конкуренції та індивідуальности. Натомість за радянської доби промислом керували централізовано. Для цього сформували громіздкі структури – Всеукраїнське кондитерське об’єднання, Укрголовкондитер, Укркондитерпром. Тому невдовзі однаковий ірис "Золотий ключик" можна було знайти і в асортименті Івано-Франківської фабрики, і Воронезької.



Київський торт з'явився в 1965 році на українській кондитерській фабриці імені Карла Маркса

*Фото: pinterest.cl*

Рецептурні збірники – схвалені, закріплені, затверджені… Обгортки – однакові, смаки – однакові. Але щось же було унікальним? "Київський торт", кажете? Так! Та одна ластівка весни не робить.

Відсталість радянської кондитерської промисловости стала очевидною після падіння "залізної завіси". Невибагливий споживач моментально капітулював перед силою західного маркетингу. Забув навіть про "Київський торт" і погнав за фіолетовими жуйками та "Кіндер-сюрпризом".

Чому ласуна неможливо ошукати? А ви колись дивилися фільм "Шоколад"? Подивіться! Ця стрічка якнайкраще передає сутність солодкої справи.