

КОНФЕТЫ МИРА:

ИСТОРИЯ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ

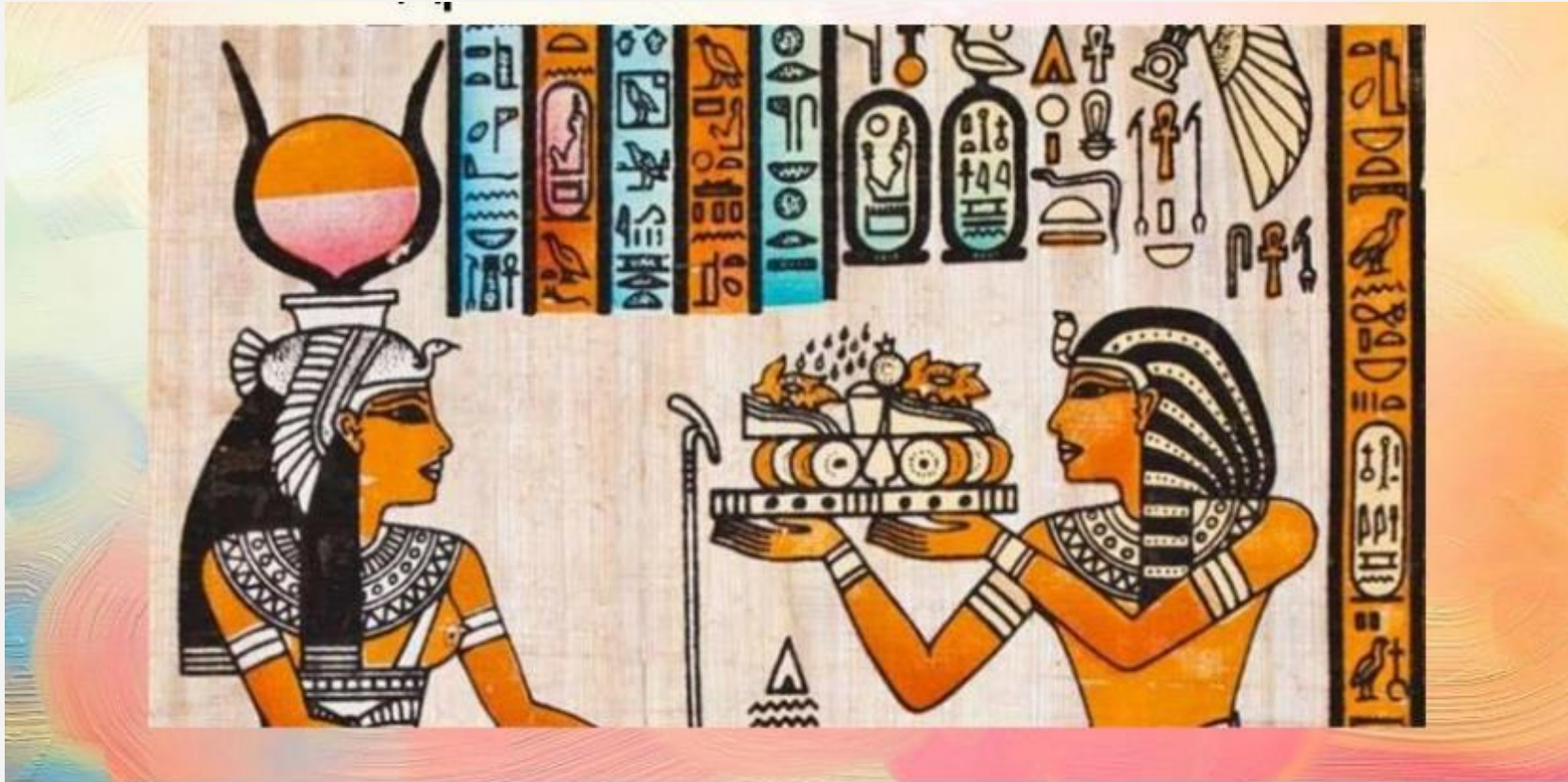
**АВТОР: ПОТАПОВА НАДЕЖДА АЛЕКСАНДРОВНА
ВОСПИТАТЕЛЬ ГБОУ ШКОЛЫ-ИНТЕРНАТА №576ВЩ РАЙОНА**

ЧТО ТАКОЕ «КОНФЕТА»?

Слово **«конфета»** переводится с латыни как «приготовленное снадобье».

Самые первые конфеты появились в Египте.

Там обнаружили записи о технологии изготовления конфет. Они состояли из меда и фиников



- На востоке сладости делали из fig и миндаля.

Конфеты – кешью



- В древнем Риме варили орехи и маковые зерна с медом и засыпали кунжутом



• Первые русские кондитеры изготавливали
леденцы из патоки и меда, а
предназначались они для царей, бояр и вельмож

- Это было очень дорогим придворным лакомством, недоступным для бедных людей. Вот тогда-то у простого народа и возникло выражение «Пить чай вприглядку», то есть без сладкого
- Но даже для знати конфеты были редкостью. В России в то время не было кондитерских фабрик



- Конфеты с добавлением сахара начали впервые выпускать в Италии в XVI веке
- Сначала их продавали только в аптеках, и только взрослым, т.к. считали, что они обладают сильнейшими лекарственными свойствами



- до 16 века только Майя и Ацтеки наслаждались шоколадом, пока испанский исследователь Эрнан Кортес не нанес визит Монтесуме и не привез в Европу рецепт какао.
- напиток распробовали практически сразу, но искушенной публике хотелось чего-то нового поэтому в шоколад стали добавлять специи, орехи и изюм. Так начались эксперименты по созданию шоколадного батончика.
- **В 1875 году они, наконец, увенчались успехом. Дэвид Петер и Генри Нестле добавили сгущенное молоко в какао-массу и несколько секретных ингредиентов, создав, таким образом, шоколадку, которая не таяла**



Первая кондитерская фабрика появилась у нас в 1861 году. Это была московская фабрика «Красный октябрь».



Но это не значит, что до этого в России не изготавливали конфет. Каждый кондитер для каждого званого обеда готовил конфеты по собственному секретному рецепту

РЕЦЕПТ «ПОЛЕЗНЫХ» КОНФЕТ

- Творог - 250 г
- Печенье рассыпчатое - 140 г
- Сгущенное молоко - по вкусу
- Шоколад - 30 г
- Кокосовая стружка - 15 г

Ингредиенты на 15 – 18 порций



ГОТОВИМ САМИ

I конфета - шарик

- Берем столовую ложку творога (выкладываем в глубокую миску)
- Добавляем туда измельчённое печенье (столовую ложку) и чайную ложку сгущенного молока
- Хорошо перемешиваем
- Из получившейся массы формируем шарики
- Получившийся шарик обваливаем в кокосовой стружке.
- Следуя инструкции выше делаем второй шарик, обваливаем в заранее натертом шоколаде (можно взять какао-порошок)

