

# Букет из конфет «Подснежники»



Выполнила ученица **3** класса  
Каменева Анастасия  
МКОУ «Защитенская СОШ» Щигровского района  
Курской области  
Крутовский филиал  
Руководитель: Чаркина Наталья Анатольевна

# Содержание

## **1.** Немного истории:

- история появления конфет
- появление конфетного букета
- история курской кондитерской фабрики

## **2.** Мастер-класс по изготовлению конфетного букета.

## **3.**Материалы и инструменты

## **4.**Пошаговое изготовление

## **5.**Составление букетов

## **6.**Литература

# Немного истории

- Искусство создания букетов из конфет еще не успело стать в нашей стране столь же обычным делом, как флористика или свадебные торты. Между тем этот красивый и вкусный бизнес соединил между собой полярно разные вещи: коммерцию и оформительское дело. Некоторые называют его «сладкой флористикой», желая подчеркнуть его неординарность и многогранность.
- Да и сами конфеты не так уж давно приняли привычный нам вид шоколадных изделий в яркой обертке. Само слово «конфета» в **XVI** веке придумали итальянские аптекари: так они называли засахаренные или переработанные в варенье фрукты. Как ни странно, тогдашние «конфеты» использовались в лечебных целях. А на Руси испокон веков уваривали фрукты в меду, да еще и добавляли различных пряностей. Но вот масштабное производство конфет в их нынешнем понимании появилось в России только в **XIX** веке.

# Немного истории

- По одной из версий, шоколад попал в Россию во времена Петра I вместе с прочими «заморскими диковинами». По другой – в конце XVIII века, когда один из русских купцов привез из Нью-Йорка какао. Неоспорим тот факт, что уже в начале 19 века шоколад был весьма популярен в высшем свете российской империи, да и просто у людей с достатком. Пушкин и Лермонтов упоминали благоухающий горячий напиток в своих произведениях. А часть врачей приписывала ему целебные свойства.
- В XVIII-XIX столетиях шоколадные конфеты в Россию ввозили из-за границы, но наряду с этим в стране существовали небольшие кондитерские, в каждой из которых были свои особые рецепты сладостей. Даже богатые и знатные барыни на званых ужинах старались «умыкнуть» со стола пару-другую конфет, поскольку опытные повара-кондитеры хорошо скрывали свои рецепты. А в середине XIX века в Петербурге уже была открыта первая фабрика по производству конфет. Владелец ее был знаменитый Ландрин. Сначала там производили карамель, но потом занялись и шоколадом. В то же время появился и прообраз нынешних букетов из конфет – украшения из карамели. Техника карамельного украшения считалась высшим достижением кондитерского искусства. К концу XIX века кондитеры Российской империи могли дать фору любому иностранному мастеру: цветы из карамели выходили у них ювелирно красивыми и при этом по-русски масштабными. Каждый карамельщик старался не копировать удачные работы конкурентов, а придумать что-то свое.



# История создания Курской кондитерской фабрики

Курская кондитерская фабрика основана в **1936** году. В первые годы выпускалось около **3** тысяч тонн изделий в год. Работа велась, в основном, вручную.

Курская фабрика унаследовала традиции кондитерского производства, существовавшие в Курске ещё в **XIX** веке ("Конфетная фабрика "Эсперанс", "Шоколадная и конфетная фабрики г-на Новосильцова", фабрика "Восторг"). В начале Великой Отечественной войны в **1941** г. многие работники фабрики ушли на фронт. К моменту освобождения города в **1943** г. после Курской битвы фабрика была полностью разрушена. С **10** июня **1944** г. начинается её восстановление.

К **1954** году на фабрике работали основные цеха: конфетный и карамельный, пастильно-мармеладный, сиропно-начиночная станция. Из **44** фабрик СССР Курская конфетная была на **6** месте по объемам производства. В **1976** г. образован Курский кондитерский комбинат. А с **1978** г. предприятие переходит в «высшую лигу». Вся производимая продукция, аттестована первой категорией качества, **21** вид кондитерских изделий выпускается с Государственным знаком качества.

В **1978 – 1984** г.г. проведена реконструкция предприятия, в результате - создано современное производство пралиновых сортов конфет. Отстроен главный производственный корпус, мощностью в **5,7** тысяч тонн продукции в год.



**1985 г.** - пущены **2** линии ШПФ-22 с глазировочными машинами «Супер-80» и линия по изготовлению конфет «Птичье молоко», «Трюфели», введён в эксплуатацию высокомеханизированный участок по переработке какао-бобов.

**1989 г.** - смонтирована новая линия по производству конфет «Ассорти» и шоколада с начинкой.

В **2004** году ЗАО «Кондитер-Курск» вошло в состав ПО «КОНТИ».

Количество сотрудников Курской кондитерской фабрики составило более чем **2550** человек.

Специализация

Технологические возможности предприятия, позволяют выпускать продукцию, качество которой соответствует уровню мировых стандартов.

В последние годы фабрика оснащена новейшим оборудованием: высокотехнологичной крекерной линией, новыми линиями по производству карамели, шоколада с начинкой, линией по производству конфет «помада в помаде». Создана современная производственно-технологическая лаборатория.

Сегодня предприятие выпускает около **200** наименований шоколадных конфет и карамели, плиточного шоколада и шоколада с начинками, подарочных наборов шоколадных конфет, вафель, крекеров и печенья, которые знают и любят не только в России, но и в ближнем зарубежье. Фирменная серия «Марьино», карамель «Фруктовая радуга»; конфеты «Волшебная мелодия» и «Любимые напевы»; шоколад «Барышня»; крекер «Конкур – Детский – Экстра», с маком и кунжутом, с укропом и грибами; подарочные наборы «Ассорти» и «Птичье молоко» - визитная карточка ЗАО «Кондитер-Курск».

Общий объем инвестиций ПО «КОНТИ» в производственные мощности российской кондитерской фабрики составит почти **5** млн. долларов.





Современным букетом из конфет можно считать кендибукетс (от англ. «**candy**» - конфета), который появился в Америке в **80-х гг.** XX века, и сделан бы из карамели на палочке, типа чупа-чупс, и красиво упакован. Такие сладкие букеты помимо самих конфеток непременно содержали яркие ленты, фольгу и флористическую бумагу. Букеты очень быстро завоевали сердца американцев-сладкоежек. И теперь ни одно свидание не обходилось без небольшого приятного презента для милой девушки, не говоря уже о подарке на День рождения ребенку. Но конфеты на палочках, поставленные в вазы, с тех пор не претерпели никаких изменений и можно сказать, что конфетный букет в Америке так и не развился.



Сделаем такой букетик?



# Вам понадобится:

**25-30** маленьких конфет округлой формы; пластиковое ведерко; пеноплекс; гофрированная бумага белого, зеленого цветов; герберная проволока; тейп-лента; нитки коричневого цвета; крючок.

- 1.** Для сердцевины цветка вам понадобится светло-зеленая гофрированная бумага. Вырежьте из неё заготовку размером **5\*7** см с тремя зубчиками.
- 2.** Заверните конфету. Срежьте хвостик наискосок, чтобы основание будущего цветка не было слишком объемным.
- 3.** Присоедините к заготовке проволоку, сделав на её конце петельку, чтобы не повредить конфетку.
- 4.** Для лепестков подготовьте три узкие полоски белой бумаги шириной **1,5 \* 1,8** см. Закруглите один край полосок.

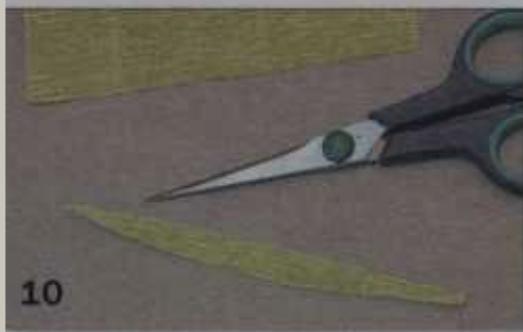
# Продолжаем...

- 5.** Перекрутите кончик каждой полоски и подклейте небольшой капелькой клея, как показано на фото.
- 6.** Вырежьте три ровных узких лепестка, длиной **5,5** см.
- 7.** Приклейте лепестки к сердцевине.
- 8.** После того, как лепестки будут закреплены, сожмите кончик каждого пальцами, чтобы придать ему заостренную форму, Тейпируйте стебель и выгните головку цветка.
- 9.** Заготовьте достаточное количество цветов для вашей композиции.



# Продолжаем...

- 10.** Для выполнения листа вырежьте из светло-зеленой бумаги полоску шириной **1,5 см**, длиной около **13 см**. Заострите края полоски с двух сторон.
- 11.** С помощью палочки для барбекю выгните получившийся лист, как показано на фото.
- 12.** Присоедините лист к стеблю цветка и тейпируйте место соединения. Так же добавьте листья к остальным цветам.
- 13.** Из светло-коричневых ниток с помощью крючка свяжите горшок, заполните его пеноплексом, вставьте цветы и декорируйте свою работу по своему вкусу.



Букет готов!





Зато в нашей стране в последнее время появляется мода на сладкие букеты. В обиход входит новое название **«свитфлористика»** (от англ. **«sweet»**- сладкий) - искусство превращать конфету в цветок, а из сладких цветов составлять прекрасные букеты, часто так похожие на настоящие. Русские флористы-дизайнеры стали использовать не только карамель, но и шоколадные конфеты, цветы живые и искусственные, флористическую гофрированную упаковку, перья, бусины, сухоцветы и многое другое, на что только хватает фантазии. И здесь хочется вспомнить произведение Алексея Толстого **«Князь Серебряный»**, в котором есть такой эпизод, где князю на одном из пиров занесли чудодерево, увешенное пряниками и сладостями. И чем не прообраз первого букета из конфет?

# ОСНОВЫ СОСТАВЛЕНИЯ букетов

- Букеты из конфет – это оригинальная и яркая композиция, состоящая из шоколадных конфет, цветов и необычных аксессуаров, способная удивить и порадовать ее получателя. Букеты из конфет – это авторские произведения, ручная работа, каждый новый букет уникален, на создание одного букета в среднем уходит от пяти часов до двух суток кропотливой работы.



- Флористы выделяют **4** способа сочетания цветовой гаммы растений:
- первый – использование похожих цветов,
- второй – сочетание контрастных цветов, расположенных друг против друга,
- третий – сочетание из разных цветового круга,
- четвертый – сочетание нескольких оттенков одного цвета.
- Кроме того, каждому оттенку соответствует свое значение. Красные цветы символизируют страсть и любовь, темно-розовые – благодарность, белые – чистоту и невинность, фиолетовые – дружбу, желтые – радость и процветание. В последнее время цветочному этикету отводится все больше внимания. Поэтому, соединяя различные цветы можно выразить чувства или благодарность.



Цветы нам дарят настроенье,  
И пробуждают вдохновенье,  
Как символ чистой красоты,  
Ведь очень трудно без мечты!  
И остаётся прочно с нами,  
Всё то, что связано с цветами,  
В них растворились краски звёзд,  
И мир любви без мук и слёз!

Эти строки еще раз доказывают, что цветы дарят нам вдохновение и мечты!



Сайт «Педагогическая копилка» <http://ped-kopilka.ru/blogs/olga-borisovna-sergeva/buket-roz-svoimi-rukami.html>

-Сайт «Страна мастеров» <http://stranamasterov.ru>

-Сайт «Библиотекарь» <http://www.bibliotekar.ru/media/173.htm>

- Сайт «Мастер класс» <http://masterclassy.originalhands.ru/knitting/vyazanie-buket-roz-kryuchkom.html>