

МАДОУ «Детский сад комбинированного вида №2 «Ромашка»
город Губкин Белгородская область

Материал к авторскому проекту
"Сладкие истории"

Руководитель проекта
Костюкова Ирина Ивановна,
воспитатель МАДОУ «Детский
сад комбинированного вида №2
«Ромашка» город Губкин
Белгородской области

Губкин, 2013





История торта

Торт относится к тем блюдам, возраст которых точно неизвестен.

Первые торты появились примерно **2000** лет тому назад в Италии, в переводе с итальянского обозначает нечто витиеватое, замысловатое и богато украшенное.

На территории Греции были найдены украшенные рисунками и аппликациями пирожки из перетертых и сваренных зерен.

В России понятия торта долгое время не существовало, были свадебные караваи — самые праздничные и нарядные пироги. Такие

караваи назывались «невестины пироги». «Невестин пирог» делали только круглой формы. Круг символизировал солнце, а значит благополучие, здоровье и плодovitость. Свадебный каравай был богато украшен различными плетенками, косами и завитушками.

Похожий обычай выпечки свадебного торта существовал и в Древнем Риме.

Свадебный хлеб пекли из ячменной или пшеничной муки, а ломали его прямо над головой невесты. Это делал жених, раздавая кусочки хлеба гостям, символично делясь с ними своим счастьем и удачей, а крошки, которые оставались на голове невесты, жених собирал, съедал сам.





- Многоярусные свадебные торты впервые появились в Лондоне еще в XVII веке — они были настолько велики, что их ввозили на специальной тележке. Естественно, что это было привилегией богатых слоев общества.
- В средневековой Англии свадебный пирог, хоть и назывался пирогом, на самом деле не был пирогом в обычном смысле. Как правило, перед женихом и невестой складывалась гряда из маленьких сладких булочек, и целуясь над нею, молодожены «обрекали» себя на счастливую многодетную жизнь.
- В 1660-х годах, во времена правления короля Чарльза II, один французский кондитер посетил Лондон и был поражен тем, насколько беспорядочно и не эстетично складывались в гору традиционные английские свадебные пироги. Образ горы булочек был обыгран, и бесформенная гора превратилась в изящный торт, получивший название крокембуш.
- Это эффектный кремовый торт, восхитительное сочетание кремовых шариков, составленных в пирамиду, украшенную свежими или засахаренными цветами и орехами, который пользуется популярностью и у современных молодоженов, особенно у французов.





- В Англии свадебный торт вплоть до 17-го века оставался довольно скромным, в виде кекса с цукатами и орехами.
- 19-м столетии на свадьбах европейской аристократии стали пользоваться популярностью многоярусные торты.
- Считается, что многоэтажный свадебный торт изобрел в 18-м веке один лондонский бакалейщик. Ему очень хотелось создать что-нибудь из ряда вон выходящее, но придумать он ничего не мог, пока не обратил внимание на купол Сент-Брайдской церкви.
- Начиная с 17-го века в Европе на свадьбах требовалось уже два торта - один для невесты, другой для жениха. В торте запекалось стеклянное кольцо, считалось, что девушка, которая найдет в своем кусочке кольцо, выйдет замуж.
- Торт жениха украшался скромнее, но был больше по размеру. Заранее разрезали на кусочки, укладывали в коробочки и складывали рядом с выходом. Гости, расходясь по домам, могли захватить с собой коробочки.
- Чем же торты отличаются от пирогов. Торт — это несколько слоев коржей, пропитанных кремом, сиропом или вареньем, с наполнителями (ягоды, фрукты, молочный крем или суфле, шоколад).
- Сверху торты украшаются глазурью, кремом или фруктами, а так же различными узорами или фигурками. Торты подразделяются на песочные, слоеные, вафельные и бисквитные. Вне зависимости от того, кто изобрел торт, и как сложилась впоследствии его судьба — в каждой стране сложились свои традиции и рецепты выпечки этого блюда.







- Разнообразных, совершенно не похожих друг на друга тортов так много.
- В Венгрии гостей непременно угостят знаменитым тортом 'Эстерхайз'.
- Во Франции* обожают открытые фруктовые торты
- В Швейцарии праздничные столы немыслимы без морковного торта.
- А Швеция гордится сразу двумя тортами; 'Яблочным*' и 'Шведским воздушным', украшенным взбитыми сливками.
- Австрия. 'Торт из Линца' с начинкой из красной смородины названный по имени города, хорош тем, что может очень долго храниться.
- Зато торта с русским названием 'Анна Павлова' умеют готовить только в Новой Зеландии. В 1926 году там гастролировала наша балерина.
- Довольно странный торт-предлагают отведать в Испании. Называется он Tarta de bellota. В рецепт входят желуди.
- Несмотря на название, не сыскать орехов и в итальянском бисквитном 'Ореховом'. Его начиняют белой дробленой фасолью.
- Печеночный торт. Или бутербродный торт, который давно изобрели в Дании: коржи, испеченные из несладкого дрожжевого теста, перекладываются начинкой из соленой рыбы, красной икры, сыра и масла со специями.
- В Италии популярен несладкий сырный торт. По-итальянски это звучит 'Тирамису'.





Интернет-источники ■

- История торта.

<http://www.stepandstep.ru/catalog/know/122948/istoriya-torta.html>

Источники иллюстраций:

Иллюстрации тортов

<http://re-actor.net/design/3970-original-ideas-of-cakes.html>

- Свадебные торты.

<http://abunda.ru/30698-svadebnye-torty-35-foto.html>

- Музей Марципана в Сентендре.

<http://www.nice-places.com/gallery/europe/hungary/207/1169.htm>

- Идеи детских тортов.

<http://mama51.ru/forum/index.php?topic=11074.0;all>