«Волшебные сладости»

fppt.com

Очень часто говорят:
Дети любят мармелад,
Шоколадные конфеты,
Тоже важные приметы,
Торты, слойки и печенье,
Крем, домашнее варенье
И хрустящие орешки, -
Они просто сладкоежки.

fppt.com

Задачи

- познакомиться с историей возникновения сладостей;
- узнать интересные факты из мира сладкого;
- изучить производство конфет;
- попробовать себя в роли кондитера;
- обработать полученную информацию и представить сведения в проекте.

fppt.com

История возникновения сладостей

Корни истории возникновения **кондитерских изделий** уходят далеко в древность. Сладости впервые появились в Древнем Египте, Античной Греции и на Ближнем Востоке, а затем в Италии, быстро распространяясь по всему миру благодаря непревзойденному вкусу.

В те далёкие времена кондитерские изделия не были настолько разнообразны, как сегодня, но доступны они были только очень богатым людям. Поскольку сладкие лакомства производились не везде, то мореплавателям и купцам приходилось отправляться за ними в опасные и долгие путешествия на Восток.

fppt.com

Сладости на Руси

Наши предки на Руси вплоть до XIII века знали всего два вида сладостей – мед и фрукты. Особо зажиточные люди ели вареные в меду яблоки и ягоды. И только с появлением тростникового сахара началось производство русских сладостей.

fppt.com

Леденцы.

Первой конфетой, которую начали производить в России, стал леденец.

Коврижка.

Лепешка из муки с добавлением меда и сока ягод, пожалуй, одно из самых древних кондитерских изделий. Историки утверждают, что коврижка была распространена на Руси еще в IX веке.

fppt.com

Бублики.

В Россию бублик «проник» из Польши. Сладость пришлась по душе народу, поскольку ее можно было хранить долго. Благодаря отверстию в центре бублики можно было нанизывать на веревку и подвешивать, спасая таким образом их от мышей и крыс. Кроме того, младенцам, у которых прорезывались зубки, можно было давать баранки и сушки для облегчения зуда. При этом не возникало опасения, что малыш подавится кусочком, ведь грызть твердое тесто ему было нечем.

Тульский пряник.

История умалчивает, когда тульские кондитеры стали печь печатные пряники. Однако уже в начале XIX века на нижегородских и московских ярмарках большим спросом пользовались эти сладости. Их делали с помощью деревянных форм, которые были уникальными и по ним можно было узнать, какой кондитер пек его.

fppt.com

Первые шоколадные фабрики

Первые шоколадные фабрики начали открываться в России в середине 19 века, а самой известной из них стала фабрика «Бабаевская». К началу 20 века в России насчитывалось около 140 кондитерских фабрик. На сегодняшний день большим спросом пользуется шоколад фабрики «Красный Октябрь», продукция «Рот-Фронт», вафельные торты «Большевик», желейные конфеты «Фруже».

Таким образом интерес к конфетной продукции не угасает, а все время растет.

На сегодняшний день Россия занимает четвертое место по производству конфет.

fppt.com

Интересные факты из мира сладкого

1. Смертельная доза шоколада примерно 10 кг за раз.
2. Во Франции шоколадки начиняют сыром.
3. В некоторых экзотических странах можно попробовать насекомых в шоколаде.
4. Ученые из Великобритании доказали, что регулярное употребление черного шоколада предотвращает преждевременное старение.
5. Сладкое дает энергию, способствует работе мозга, дарит положительные эмоции, но конфеты не являются жизненно необходимым продуктом.

fppt.com

Нас так заинтересовала тема, что мы решили лично познакомиться с производством сладостей.

Спасибо за внимание!