



Торты и их происхождение

Торт празднику голова!

Ведь, если задуматься, то и вправду, какое торжество или юбилей обходится без этого кулинарного шедевра? Какой ребенок может представить свой день рождения без задувания свечей на торте? Благо, сегодняшние кондитеры предлагают торты на любой вкус и цвет, а для оригиналов существует возможность заказать сладкий сюрприз с изображением самого именинника.





Сегодня нельзя с уверенностью сказать, где и кто изобрел торт. Некоторые историки в области кулинарии склоняются к выводу, что первый прототип торта зародился в Италии. Лингвисты считают, что само слово торт в переводе с итальянского означает нечто витиеватое и замысловатое, и связывают его с многочисленными украшениями торта из россыпи различных цветов, надписей и орнаментов.

Другие же придерживаются иной теории происхождения тортов. Всем известны вкуснейшие сладости Востока, которые даже искушенного гурмана могут заставить преклониться перед своим изысканным вкусом и чарующим ароматом. Последователи этой идеи выяснили, что древние кулинары самой загадочной части света готовили десерты с использованием молока, меда и кунжута. Да и по форме они напоминали те торты, которые мы привыкли видеть на наших столах.

Каково бы не было мнение о происхождении первых тортов, нельзя не согласиться с тем утверждением, что законодателем моды в мире десерта является Франция. Именно там, в маленьких кофейнях и кафе, появившись однажды, торт завоевал весь мир. Именно французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра. Неудивительно, что в этой стране любви и романтики появились самые известные названия десертов, до сих пор ласкающие нам слух: безе, крем, карамель, желе и бисквит.



Кусочек слоеного торта Тем не менее, вне зависимости от того, кто же все-таки изобрел торт, в каждой стране сложились свои традиции и рецепты выпечки этого блюда. Торты готовят по особым случаям, при этом, каждый из них отличается формой и содержанием. Немало курьезов и интересных фактов связано с тортами. Некоторые из них даже были зафиксированы и внесены в книгу Рекордов Гиннеса.



Свадебный торт

Если обернуться на несколько веков назад, то в России понятия торта не существовало. Издревле на Руси пекли свадебный каравай. Конечно, он не был полноценным тортом, но при этом являлся самым праздничным и нарядным пирогом. «Невестин пирог» делали только круглой формы. Это связано еще и с тем, что наши предки вкладывали в эту форму определенный смысл. Круг символизировал солнце, а значит благополучие, здоровье и плодovitость. Торты и их происхождение

Свадебный каравай был богато украшен различными плетенками, косами и завитушками. Иногда в его центр помещались фигурки, которые обозначали молодоженов: жениха и невесту. Пирог было принято подавать в самом конце торжества, он служил своеобразным знаком для гостей.



Сегодня свадебный торт - это отдельная и очень важная составляющая любых кондитерских будней. Еще совсем недавно на российских свадьбах обходились обычными тортами. А вот обычай специально выпекать и заказывать огромные десерты, состоящие из нескольких ярусов, богато украшенные фруктами и кремом, пришел к нам из Америки. А туда он попал, естественно, из стран Европы.

Именно в Лондоне появились первые многоярусные торты. Такие торты иногда ввозят в зал, где проходит торжество, на специальных тележках, ввиду их особой хрупкости и, естественно, большого веса. А сама процедура отрезания первого куска окружена ореолом помпезности еще с восемнадцатого века.


Современные торты украшаются марципанами, безе, меренгами, шоколадом, фруктами.





Торт на день рождения. Вот некоторые советы и рекомендации по украшению тортов:





1. Вы решили необычно украсить торт? А также удивить гостей? Изготовьте шоколадные лепестки роз. Несмотря на их хрупкость, их можно с легкостью изготовить самостоятельно. Для этого обмакните настоящие лепестки роз в растопленный шоколад. Когда он застынет, аккуратно снимите полученные шоколадные лепестки и украсьте ими десерт. Торты и их происхождение

2. Для того, чтобы ваша глазурь приобрела яркий оттенок, ее можно покрасить натуральными красителями. Так для придания глазури розового или насыщенного красного оттенка, добавьте несколько капель свекольного сока. Для того, чтобы сделать глазурь желтой или лимонной, влейте в нее несколько ложек апельсинового сока. При этом глазурь получится не только красивой, но еще и вкусной.


3. Зачастую при нарезании тортов, особенно больших, теряется вся их красота. Рисунки трескаются, ломаются, розочки падают или неровно разрезаются. Чтобы избежать таких неприятностей можно торт сначала порезать, а потом уже украшать каждый кусочек отдельно.

Но вернемся к истории тортов и расскажем немного о происхождении таких известных творений кулинарного искусства, как торт «Захер» и торт «Наполеон».



Итак, начнем по порядку.
Знакомьтесь, Ваш старый
знакомый, торт «Захер»!






Этот торт впервые стали подавать к столу австрийского короля, а изобрел или впервые испек его Франц Захер. Поэтому торт и получил в свое название фамилию известного кулинара. Или кулинар стал известен благодаря своему сладкому творению. История, связанная с этим тортом, достаточно забавна. Однажды австрийский князь и уважаемый при дворе вельможа вызвал своих подданных и попросил: этим вечером я хочу угостить своих гостей чем-нибудь новым и необычным. Но по иронии судьбы, именно в тот день шеф повар придворной кухни занемог и случилось так, что готовить торт было просто некому. Многие испугались, только Франц Захер решился выполнить волю короля. Торт состоял из шоколадных коржей, покрытых шоколадной глазурью, а под ней скрывался вкуснейший апельсиновый джем. Рецепт этого торта даже в то время не являлся чем-то секретным, но приготовить его так вкусно и необычно смог только юный Захер.

Торт «Наполеон»





Существует несколько теорий происхождения этого лакомства. По одной из них, торт «Наполеон» получил свое название благодаря городу Неаполь, где его и готовили. По другой же легенде, торт «Наполеон» был специально придуман и выпечен по случаю празднования столетия победы над войсками Наполеона под Москвой. Над этим чудом кулинарии трудились лучшие умы кондитеров, служащих при домах аристократов. Торт состоял из множества тончайших коржей, смазанных сладким кремом. Торт стал своеобразным символом победы России над Наполеоном.

Во многом такое плачевное положение этого славного торта объяснялось нехваткой и дороговизной продуктов. Крем готовили с применением дешевой муки, а при выпечке коржей нарушалась технология.

Время шло, менялись нравы, а торт «Наполеон» все равно остается любимцем. Теперь рецепт этого лакомства передается из поколения в поколение. А в каждой российской семье есть свой особый секрет, как приготовить торт «Наполеон» нежным и очень вкусным.

КОНЕЦ



Презентацию готовила :

Холмирзаева Руслана 8А